令和2年9月1日（毎月1回1日発行）第55巻9号

月刊 THE PROFESSIONAL COOKING

専門料理

9 SEPTEMBER 2020

特集

五感

心を揺さぶる料理とは

REAL
CALIFORNIA
MILK

オランダ産仔牛で、料理の創造力を広げよう！

“香り”をアクセントに焼き上げる

オランダ産仔牛（フローズン）のフィレ肉を使用する。冷蔵庫に戻す際、吸水シートやキッチンペーパーを使ってドリップが出ないように解凍する。

たっぷりのオリーブオイルにタイム、ローズマリーを加え、下味をつけてセモリナ粉をまぶした仔牛肉を焼く。面を返したらバターを加えてアロゼ。

ハーブの香りとバターの香ばしさをまとわせながら焼いた仔牛肉。焼き上がったら、アルミホイルに肉を包んで5～6分ほど休ませ、カットする。

オランダ産
仔牛フィレ肉のソテー
ズッキーニの花のソース

ハーブの香りを加えつつ、オリーブオイルとバターでアロゼしながら穏やかに焼き上げることで、オランダ産仔牛フィレ肉のしっとりときめ細かい身質、やさしい風味を際立たせた一品。

ヨーロッパを代表する高級食材の一つである仔牛。中でも、「発祥の地」であるオランダ産の仔牛は世界一の生産量を誇り、クオリティの高い肉質と味わいは多くの料理人から評価されている。

その魅力を生かしたレシピを競う、「オランダ産仔牛料理コンテスト2020」。審査員を務める「リストランテ濱崎」の濱崎龍一さんに、オランダ産仔牛の味わいを生かした一皿を作っていただいた。

「イタリア料理で仔牛肉というと、コトレッタ（カツレツ）が定番。今回は繊細な肉質のフィレなので、アロゼしながらゆっくりソテーしてしっとり感を際立たせました」と濱崎さん。オランダ産仔牛を使うのは初めてだが、身質や味わいのクオリティは非常に高い印象だという。

たっぷりのオリーブオイルに、タイム、ローズマリーを加えて香りを移しながらセモリナ粉を薄くつけた仔牛肉を焼き、バターを加えてアロゼしながら穏やかに火を入れる。こうすることで、仔牛肉の繊細さを生かしつつ、香りのアクセントをまとわせてより魅力的な一品に仕立てることができる。

また、下準備も重要なポイント。「基本的なことですが、吸水シートやキッチンペーパーなどでドリップが出ないよう丁寧に解凍することで、仕上がりに差が出ます」と濱崎さんは話す。

shop data

㊟東京都港区南青山 4-11-13
☎03-5772-8520
営木・金・土曜12:00～14:00(L.O.)、月～土曜18:00～20:00(L.O.)
㊡日曜、祝日の月曜、年末年始休

リストランテ濱崎
オーナーシェフ
濱崎龍一さん（審査員）

「第3回 オランダ産仔牛料理コンテスト 2020」応募募集中

【募集内容】

オランダ産仔牛の特長を生かしたレストラン・外食店のレシピ

【応募期間】

2020年6月19日（金）～2020年9月19日（土）
※当日消印有効

【応募資格】

業務店としてお客様に飲食物を提供している方（レストラン、日本料理、カフェ、居酒屋、中食、給食など）、または企業（メーカを含む）に所属し、メニュー開発・商品開発に従事している方。（例：調理師学校の教務のみはNG、学校でレストラン運営をしている場合はOK）

【賞・賞品】

・最優秀賞　1名　10万円
・優秀賞　1名　5万円
・最優秀賞と優秀賞には
オランダ研修旅行をご招待
※研修旅行は2020年11月下旬～12月中旬を予定しております。但し、新型コロナウイルスの感染状況により中止になる場合もございます。その場合、記念品の贈呈を予定しております。

【お問い合わせ】

「オランダ産仔牛料理コンテスト」事務局
TEL:03-5816-8255　FAX:03-5816-8272
（電話受付時間：10時～17時　但し、土日祝日を除く）
MAIL: dutch-veal@shibatashoten.co.jp

※応募方法、審査スケジュールの詳細、サンプル希望（先着100名）の方は右記の事務局にご連絡ください。

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

CONTENTS ❶

撮影／宮本信義

五感 心を揺さぶる料理とは

特別企画
和食と淡口醤油 37

美味淡求

「淡(うす)」いから「力」がある。

小鮎の炊いたもの 万願寺唐辛子の焼き浸し

小鮎は水、酒、酢を合わせた煮汁で2時間程度、骨が柔らかくなるまで炊く。ここに、ヒガシマル「秀醇」とみりんを加えて味をととのえ、煮汁がなくなるまで炊きつめていく。そのまま冷ます。万願寺唐辛子を炭火で焼き、一番だし、「秀醇」、みりんを合わせて火入れし、冷ました地に一晩浸ける。器に小鮎と食べやすい大きさに切った万願寺唐辛子を盛りこみ、木の芽をあしらう。

京都・二条駅近く、三条通商店街の路地奥に佇む、日本料理店「柾木」。カウンター9席の清閑な空間で店主の柾木俊介氏がふるまうのは、京料理の名店「和久傳」で体得した高い技術をベースに、独自の感性で作り上げる型にはまらない日本料理。開業から5年を迎え、多くの顧客に愛されている。

今回、「香魚」とも呼ばれる香り高い鮎を主役に、柾木氏が仕立てたのは、炊きものだ。

「京料理で鮎を召し上がっていただく場合、塩焼きが定番です。しかし、当店ならではの一品として、小鮎を丸ごと召し上がっていただける仕立てにしました」と柾木氏。

琵琶湖産の小鮎を、酢を入れた煮汁で骨が柔らかくなるまでじっくりと炊き、その後、「秀醇」とみりんで味をととのえて仕上げる。

香り高く、色を抑えた「秀醇」を使うことで、口に入れた時には醤油の豊かな香りを感じられ、かつ見た目は小鮎本来の美しい色を保って炊き上げることができている。

「修業時代にも使っていた『秀醇』は、自分の中における淡口醤油の定番。安心して料理を自分のめざす完成形に持っていけます」

椀物は季節の野菜をすり流しに仕立てたり、揚げ物に軽やかな春巻きやフライを提供したりと、柾木氏の日本料理の世界は広い。そして、それを下支えしているのが、柾木氏が絶対の信頼を置く調味料「秀醇」なのだ。

柾木俊介
柾木
京都府京都市中京区壬生馬場町 15-20
☎075-777-4556

表紙デザイン／荒川善正（hoop.）
題字／園原稔雄
撮影／石田理恵
本文レイアウト／hoop.
ink in inc LLC.
LLC studio Zero-One

C O N T E N T S ❷

＊新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、一部連載を休載させていただきました。状況を見て、順次再開させていただきます

特別連載

連載

庖丁 ＋ 関ヶ原たまり ＝ 最高の料理

（板前の腕前）　＋　（家庭用醬油では出せないうま味）　＝　（お客様が満足される）

先附
黄味葛豆腐
松茸たまり煮　車海老　はじき豆
菊花ゼリー

椀
牛蒡すり流し
鴨ロースたまり蒸し　九条葱
紅葉人参　芥子

造り
鱧たまり洗い
鯛たまり〆

揚物
丸春皮揚げ　エリンギ白仙揚げ
山科青唐　たまり割醤油　山椒
大王松葉そば

強肴
サーモン油煮田毎仕立
博多昆布　山芋　卵黄
海草めん　ソバ芽　ディル
たまりドレッシング

日本料理　むとう
料理長
東山　仙秋

■用　途
刺身・おすし・うなぎ・天つゆ・ふぐのポン酢・鳥料理・カブト焼・照焼・あらだき・すき焼・中華料理・煮物・漬物

- 創業明治参拾弐年
- 日本料理研究会推奨品
- 長期熟成（2年）
- 使いこなせば益々真価を発揮する名品
- お刺身などは「関ヶ原」でないと食べられないとおっしゃるお客様が大変にふえて来ました。

発売元
K&K 国分グループ本社㈱
東京都中央区日本橋1-1-1 ☎03-3276-4331

醸造元
関ヶ原醸造株式会社
岐阜県関ヶ原町3330 ☎〈0584〉43-0005

■「関ヶ原たまり」は酒店、珍味店にてお求め下さい！

創業明治参拾弐年
関ヶ原たまり
関ヶ原醸造株式会社謹製

柴田日本料理研鑽会

「新・京料理のこころみ」再開!

弊誌創刊時に発足して以来、メンバーを変えながら50年以上続ける「柴田日本料理研鑽会」。現在は村田吉弘氏(菊乃井)を筆頭に、9人の料理人が料理を披露、議論を重ねている。コロナ禍にあって、料理をテーマとする従来の研鑽会は休止を余儀なくされていたが、今月号より再開。「松風焼き」をテーマに、時代に即した新たな表現を探った。

本誌／63頁

味覚

触覚　　聴覚

視覚 — 嗅覚

特集

五感

心を揺さぶる料理とは

社会のリモート化が進み、テイクアウトや通販、ケータリングが充実する世の中にあってなお、
レストランに足を運んでもらうためには何が必要か。
その答えの一つが、レストランでしか体験できない高揚感を提供することだろう。
今月号の特集テーマは、弊誌でも初の試みとなる「五感」。
味覚、聴覚、嗅覚、視覚、触覚——
いわゆる五感を刺激する料理にフォーカスする。

味覚　聴覚　嗅覚　視覚　触覚

気鋭のシェフが創る“五感”がテーマの料理

シェフたちは料理において「五感」をどう捉え、どうアプローチしているのか。日頃よりクリエイティブな料理表現を行なう7氏に、自らが考える「お客の五感を刺激する料理」を作ってもらった。

石井　誠

ル・ミュゼ

1973年北海道生まれ。札幌の調理師学校を卒業し、市内のホテルに２年間勤務した後、'95年に渡欧。１年間でフランス、イタリア、スペインを巡り、料理とアートに触れる。'98年、「レストラン エノテカ札幌」のシェフに就任。2005年に独立し、「ル・ミュゼ」を開業。'15年の全面改装に次いで、'20年6月に、2度目の大規模リニューアルオープン。

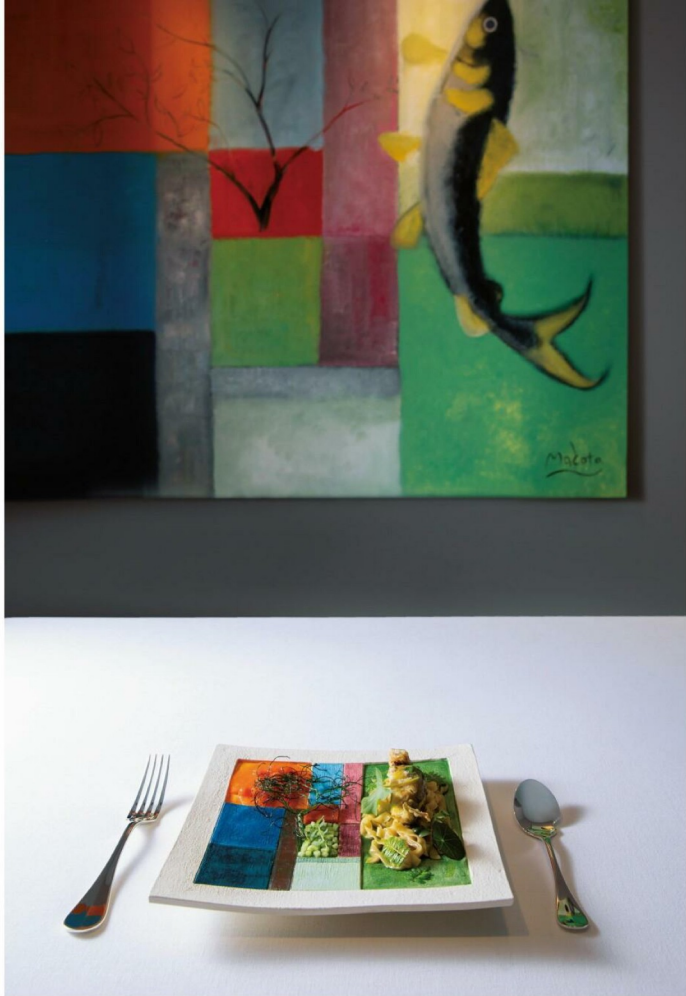
自然のダイナミズムを独自の視点で捉え、そのありさまを皿の上に描写してきた「ル・ミュゼ」の石井 誠氏。自然のフィールドから着想を得て、店で用いる器や飾る絵画も自ら制作し、総合的な空間プロデュースを徹底している。この6月に全面改装を終え、店の一角に自らのアトリエも備えた石井氏が今語る〝五感〟の表現とは。

元来、人間が食べる行為には常に五感が伴うものなので、自分には、ことさらに五感を刺激する効果を狙って料理を作っている感覚はありません。ただ、人間が感じる「おいしさ」には、味覚に加えそれ以外の感覚から得られる情報が強く関与していることは確かです。今回はその点をポイントとして打ち出した3品を紹介します。

「描かれたもの～」は今回新しく考えた品で、ダイニングに飾っている自作の大きなアユの油彩画から着想を得ました。以前アスパラガスの絵を描き、その絵のある空間でホワイトアスパラガスの料理をお出ししたことがあるのですが、その時に「視覚と味覚をリンクさせるとおもしろい」と感じたのです。今回は一歩進め、皿も自作して、絵を見ながら絵とそっくりの料理を食べてもらうという趣向にしました。

「香り～」は夏の定番で、迫力のある北海道の海鮮を打ち出した一品。これはお客さまの目の前で仕上げる料理で、アワビや昆布から爆発的に広がる海に来たかのような磯の香りを楽しんでいただく仕立てです。コース中盤にお出しし、お客さまの満足感を高める一つの山場としています。

また、手の感覚から、お客さまに自然と〝ある種の思考〟が生まれることを狙ったのが「仔羊～」。アイヌの方々が使っていた短刀、マキリをお客さまに配り、テーブルナイフとして使っていただくのが重要なポイントです。「短刀で肉を切って口に運ぶ」という人間の昔ながらの行為がハイライトされるだけでなく、当店のように北海道にある店がマキリをカトラリーとして使えば、自然とお客さまに北海道に古くから伝わる生活様式や美意識を考えてもらえるきっかけになると思ったのです。とくに男性のお客さまを見ていると、皿への集中力が一気に高まっているのではと感じますね。

私は10代の頃からアートが好きで、何かしらの〝表現者〟になりたいと思い、料理を自分の表現方法にしようとこの道に進みました。陶芸はここ数年作家の方に教えてもらっており、リニューアル前から少しずつ自作の器を使用。絵も趣味で描いていたのですが、今回の改装では自分が今持てるものを最大限表現してみようと決め、思いきって店内の一角にアトリエを設けました。すると、魚をおろし、料理を作り、絵を描き、陶土に触れる——不思議なことにそのすべてがリンクして同一ライン上にあるようで、作業がとてもはかどるのです。創作活動を通して自分自身が毎日フルに五感を使っているので、よりよい料理表現も可能になったかもしれません。今、料理人としてやっとスタートラインに立てたような清々しい気分です。

描かれたもの ／ 鮎のモザイク

自ら描いたアユの絵（写真奥）をモチーフに創作した料理。絵を模してさまざまな色釉を組み合わせモザイク模様とし、凹凸をつけた平皿も石井氏が作ったもので、その上に料理のパーツをのせる。アユは丸ごと味わってもらうべくあらかじめ乾燥焼きしてからフリットに。絵同様、北海道のアユが棲む環境を表現する要素としてトマトのクーリのシート、キュウリのコンカッセ、抹茶のソース、木ノ芽やハーブ、赤パプリカのソースなど、夏らしい色彩と香りを配する。アユの下には道産小麦のヌイユを敷いて、アユを丸ごと使ったビスクをランダムにからめて、味に濃淡をつけた。

香り／蝦夷アワビ／
蝦夷バフンウニ／薔薇とハーブ

夏の北海道の海をテーマに、「磯の香り」を追求した一品。まずは蒸したエゾアワビを昆布とともに熱した鉄皿にのせて、蓋付きの器に入れて提供。昆布だしをかけて再度蓋をし、アワビに香りが移ったタイミングで蓋を開けて、立ち上る磯の香りを存分に感じてもらう仕立てだ。提供用の皿にはあらかじめボタンエビのジュの泡、パセリのソース、バラの花の形にしたオカワカメや旬のハーブを盛りつけておき、サービススタッフがアワビをトングで皿に移して、アワビの肝のエッセンス(下の写真左奥)を注いで供する。別皿で添えたのはバフンウニをのせた大麦入りのリゾット(下の写真中央奥)。リゾットをアワビの皿にすくい入れながら食べるようすすめる。

▶ 料理解説／136頁　撮影／石田理恵　取材・文／深江園子

仔羊 ／ 分離と凝固 ／ マキリ

北海道を代表する肉である仔羊を、同じく北海道に多いシラカバの薪の熾火で豪快に焼き、アイヌ民族が男女問わず日常生活や狩猟などで使った短刀、マキリで切って食べてもらう。テーブルにはあらかじめメニュー表とともにマキリの説明文を置いてお客に読んでもらい、料理提供前に実物を渡してプレゼン。「マキリで肉を切るというお客さまにとって初めての行為が、手の触覚だけではなく"思考"も刺激すると思います」(石井氏)。付合せは自家製のフレッシュチーズにサンショウや柑橘に似た風味のキハダの実を使った泡、熾火で蒸し焼きにした札幌黄タマネギ、黒ニンニクのピュレなど。

6月のリニューアル後、ディナーは「イデア」、ランチは「コンセプト"セー"」と称し、昼夜で異なるレストランブランドを展開。2階建ての上階がメインダイニングで、壁を取り払った解放感のある空間に、それぞれ椅子やまわりの調度品を変えた雰囲気の異なる3テーブルを配する。テーブルの一つは、目の前に薪の熾火を入れて使う焼き台(右写真)があり、ガラス扉からは屋外に設置した薪窯が見える。外の薪窯は陶芸用の窯だが、熾火を準備したり、野菜を包み焼きにする時にも使う。

住所／北海道札幌市中央区宮の森1条14-3-20　電話／011-640-6955　http://www.musee-co.com

宮崎慎太郎

ザ・リッツ・カールトン東京

アジュール フォーティーファイブ

1975年千葉県生まれ。調理師学校を卒業し3年間洋菓子店で学ぶ。「ル・ブルギニオン」(東京・六本木)、「ヴァンピックル銀座店」(東京・銀座)などを経て渡仏し2年間研鑚を積む。帰国後、2007年より「オー グードゥ ジュール ヌーヴェルエール」のシェフに。'14年5月より現店の料理長に就任。

よもぎを練りこんで「セルアンクルート」にした萩産“アラ”
焼きナスと金時草、ソースマルブレ

「塩釜焼きに適し、サーブ中に崩れにくい」(宮崎氏)という筋肉質のアラを、もどした昆布を緩衝材として挟んで、ヨモギ入りの塩釜生地で包んでオーブンで火入れ。サービススタッフがお客の目の前で生地を開いて皿盛りし、ソースを流すことで臨場感をアピールした品だ。フレッシュのヨモギとともに披露し、ソースにもヨモギを用いることで嗅覚と視覚からヨモギを強く印象づける。なお、ヨモギソースはあえて白いベルモットソースと完全に混ぜ合わせず、注いだ時にマーブル状に流れ出るようにして視覚的な美しさを加えた。また、ナスのヘタを焼きナスのパウダーで描き、見た目の楽しさも与えている。

ノルマンディ産オマールブルーの「190℃キュイ」
石川県 NOTO 高農園の赤土野菜と共に

220℃まで耐えうる透明な耐熱シートの中に入れた油の中でオマールを火入れし、ミ・キュイの状態に。この調理をサービススタッフがお客の前で行なうことで、揚げる際のパチパチという音や、立ち上るエビの香り、火入れしたてのプリプリとした触感など、五感をフルに使って楽しむことができる。できたての状態をすぐに食べてもらうべく、オマールの身にあらかじめ塩味をつけ、提供用の皿にトマトソースや付合せも盛りつけておくことで「エビを置いたら完成」の状態にしておくのもポイントだ。

繊細かつバランスの優れた味わいの料理に定評がある「アジュール フォーティーファイブ」は、ザ・リッツ・カールトン東京の高層階45階に位置。2014年より同店を率いる宮崎慎太郎氏は、〝ホテルにしかできないプレゼンテーション〟をめざし、客前で最終調理を行なうなどお客の五感に訴えかける料理を多数展開する。

当店の強みは何かを考えた時、街場のレストランより広い空間があることと、常時10人以上のサービススタッフがいることだという答えに行き着きました。これらを生かさない手はないと思い、2年前からお客さまの前で料理の仕上げをするという試みを行なっています。今回の品も、サービスとお客さまの接点が多い品ばかり。1品目の「よもぎを練り込んで～」は、丸ごと1尾の魚や塊肉を使うことが多い伝統的な塩釜焼きを、多皿のコースでも出しやすい1人分のポーションで作り、その贅沢さをアピールした品です。サービスがお客さまの目の前で生地を開き、魚を盛ってソースを流す、視覚の楽しさを演出しました。一方、弱みとまでは言いませんが、クローズドの厨房では表現しづらい「できたて感」や「熱々感」を打ち出すべく考えたのが2品目の「ノルマンディ産オマール～」。カウンターで揚げたてを出す天ぷら屋さんからインスピレーションを受けて、耐熱シートを使ってオマールをお客さまの目の前で揚げる仕立てに。聴覚や視覚、嗅覚に多角的にアプローチしています。3

▶ 料理解説／135頁　撮影／大山裕平

ラカン産ピジョノー胸肉のロティ
“シガー”の香りシュールージュとブルーベリー、
ソースコニャック

「フランス料理を食べた後に、アルコール度数の高い酒とシガーを嗜むという昔ながらの文化を若い世代にも伝えていきたい」と考え、五感というテーマに合わせて今回新たに考えた品。ハトのロティを火のついたシガーとともにガラスのクロッシュに閉じ込め、肉にほのかなシガーの香りをまとわせて、客前で開けて視覚的な楽しさとともに味わってもらう。ソースには、ビビッドな色合いの紫キャベツのピュレを用いた他、シガーとも相性のよいコニャックを使ったジュ・ド・ピジョンを流し入れ、一品の中でもシガーと酒のマリアージュが楽しめる構成としている。

品目の「ラカン産ピジョノー〜」はとくに嗅覚にフォーカスした品。通常、燻香は桜チップや藁、薪などでつけることが多いですが、フランスのシガー文化をオマージュしたいと考え、葉巻の煙でハトの胸肉に香りをつけました。サービススタッフが客席でクロッシュを開け、香りを存分に楽しんでいただきますが、いわゆるタバコの煙とは異なる大人の香りです（笑）。

コロナ禍だからこそ衛生対策を徹底したうえで、こうした演出をして場を盛り上げ、お客さまに笑顔になっていただきたい。今は席数を減らしており、そのぶんワゴンを使ったサービスがしやすいというメリットもあります。一方で、スタッフはお客さまの驚く顔や喜ぶ姿を直接見ることができるため、モチベーションアップにもつながり、好循環を生んでいます。

ザ・リッツ・カールトン東京の45階に位置する同店は、2018年に青を基調とした内装にリニューアル。現在、ソーシャルディスタンスの関係もふまえ、席数は20席で個室1室（12席）を用意する。現在は、昼夜ともにおまかせコース1本で、昼8500円、夜1万9800円で提供している。

住所／東京都港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン ザ・リッツ・カールトン東京 45 階　電話／ 03-6434-8711
http://www.ritz-carlton.jp/restaurant/azure

田村亮介

慈華

1977年東京都生まれ。調理師学校卒業後、横浜中華街や都内の中国料理店で修業を積み、2000年に東京・西麻布の「麻布長江」に入店。台湾の四川料理店や精進料理店などでの研修を挟み、'06年に料理長に就任する。'09年に店を引き継いで店名を「麻布長江 香福筵」にあらため、オーナーシェフに。'19年4月、建物老朽化に伴い閉店し、同年12月に「慈華」を開業。

味覚
触覚　聴覚
視覚ー嗅覚

香料盐焗鸡
鶏の糯米詰め
スパイス薫る塩釜仕立て

コースの3品目ほどで供する品。鶏の腿肉にモチ米を詰め、形も色もさまざまな9種のスパイスを混ぜた塩釜で蒸し焼きにした。手で触れて温かい程度まで塩釜を冷ましてから卓上に運び、まずは見た目と香りを楽しんでもらう。その後にスタッフが塩釜を半分ほど崩してから、お客に手袋を渡してお客自身に鶏のモチ米詰めを掘り起こしてもらう。岩塩やスパイスの手ざわりに加え、鶏のモチ米詰めのずっしりとした重量感とプリッと張りのある弾力も印象的で「記憶に残る経験」に。厨房に戻して輪切りにし、さっぱりとしたショウガのソースと五味すべてを兼ね備えた怪味ソースを添えて供する。

香草蒸帯魚
釣り太刀魚 フレッシュハーブ蒸し

青々としたフレッシュなハーブの香りを前面に打ち出した初夏限定の品。タチウオの切り身にハーブを加えた豚のミンチをぬったものを6割の火入れまで蒸し、台湾バジルをメインにミント、レモンバーム、ゼラニウムを敷き詰めた土鍋にのせるまでが下準備。提供時に土鍋に蓋をして、鍋の底に焼き石を敷いて熱湯をかけ、卓上へ運ぶ間に一気に蒸し上げる。客前に供して蓋を開けた瞬間、シュワーッという音とともに勢いよく蒸気が立ち上り、ハーブの香りが広がる仕立てだ。厨房に戻し、タチウオと豚のミンチの蒸し汁をソースとして流してシンプルな味わいにまとめ、台湾バジルを添えて提供。

味覚
触覚　聴覚
視覚　**嗅覚**

師・長坂松夫氏から継いだ「麻布長江香福筵」を建物老朽化に伴い閉め、昨年12月、東京・外苑前に「慈華」を開いた田村亮介氏。新店は〝素材、人、料理を慈しむ〟ことがテーマで、普段からお客の五感を刺激することを意識して料理を作るという。

私が料理を考える際に意識することの一つが「どのように楽しんでいただくか」ということ。おいしさに加えて記憶に残る何かしらの楽しい要素が、食後の満足感につながると思うからです。言い換えれば、味覚だけでなく視覚、聴覚、触覚、嗅覚をどう刺激するかで食後の印象が変わるということ。新店ではおまかせコースのみに絞ったこともあり、コースに緩急をつける一つの手段として、各皿の「五感の際立たせ方」をいっそう考えるようになりました。

コースは、いわば「静」と「動」の料理をバランスよく組み込んで構成。「静」は味覚に集中してもらう品、「動」はそれ以外の感覚を刺激する品のイメージです。たとえばコース前半では新鮮な魚介からだしをていねいにとったスープなど、味覚に集中して繊細な味わいを楽しむ「静」の品を出し、その合間や後半に視覚や嗅覚などを突出させて刺激する「動」の品を配置。どちらかが続くと印象に残りにくいので、それらを織り交ぜるのが大切だと考えます。

今回紹介したのは実際に提供している「動」の料理。いずれも大皿や個別盛りにする前の状態で卓上に運んでお客さまの味覚以外の感覚に刺激を与えた後、厨房に戻

▶ 料理解説／124頁　撮影／大山裕平　取材・文／村山知子

味覚
触覚　聴覚
視覚　嗅覚

慈华火锅鸭子
鴨 四川火鍋仕立て

表面は香ばしく、中身はしっとりとジューシーに焼き上げた鴨の丸焼きを、火鍋スープ仕立ての熱々のソースを流した大皿に盛り、卓上へ。写真の鴨のサイズは約8人前の3kg。目にも鮮やかなトウガラシの赤色に囲まれた迫力満点の鴨は、視覚に強いインパクトを与える。卓上で披露した後は、胸肉を食べやすいサイズに切り分け、同じソースで軽く炊いた葉ニンニクと中国セロリ、ワラビ粉の春雨と一緒に盛り、ソースにからめながら食べてもらう。

して1人前ずつ盛る形です。「鶏の糯米詰め〜」はコース前半を盛り上げる役割で、お客さまに塩釜を掘ってもらって触覚を刺激。「釣り太刀魚〜」はコース中盤で提供し、土鍋の蓋を開けた瞬間勢いよく立ち上る熱々の蒸気のハーブの香りを楽しんでもらいます。「鴨〜」は、コースのクライマックスを飾る品。熱々の火鍋風味のソースと鴨の丸焼きを大皿に盛り、ソースから醸される複雑で刺激的な香りとともに、圧巻のビジュアルでインパクトを与えます。

このような大皿料理は中国料理ならではの醍醐味で、本来ならできる限り多くの品で素材を丸ごとで調理し、同じような提供方法を採りたいところ。ただもちろんオペレーション上現実的ではないので、今後は少人数でも楽しめる大皿料理の演出を、より突き詰めていきたいと考えています。

東京・外苑前駅から徒歩3分のビル2階。木材と石材を配したモダンな設えで、テーブル28席と個室（最大8人）を備える。おまかせコースのみで、昼は6000円と1万円、夜は約8品1万5000円、約9品2万3000円、約10品3万円。

住所／東京都港区南青山 2-14-15 五十嵐ビル2階　電話／03-3796-7835　https://www.itsuka8.com

川手寛康

フロリレージュ

1978年東京都生まれ。高校の食物調理科を卒業後、「ル・ブルギニオン」（東京・六本木）などを経て渡仏し、「ル・ジャルダン・デ・サンス」（モンペリエ）で修業。帰国後、「カンテサンス」（東京・品川）のスーシェフを経て2009年に東京・外苑前で独立。'15年に近隣に移転。

鰹　ミルフイユ

「触覚と聴覚を刺激するフレンチの象徴的な一皿と言えばミルフイユ」と川手氏。フォークを入れた時のザクッと割れる軽やかな音と手の感覚、サクサクと崩れるような歯ざわりを、カツオ節とカツオで再現し、前菜に仕立てた。120℃の低温で揚げた薄削りのカツオ節をパイ生地に見立て、カツオの身の燻製を挟んでとびきりエアリーな“ミルフイユ”に。パリパリのカツオ節とねっちりした身の触感のコントラストも狙いの一つだ。味と触感のアクセントとして、青トウガラシやバジルなどを合わせたエキゾチックな味わいのペーストと酸味のあるスベリヒユの葉、ピーナッツ風味の泡などを添える。

一皿ごとにコンセプトを設定し、料理や食材への思いをメッセージとして込め発信してきた「フロリレージュ」。今はよりストイックに〝食材に徹底して寄り添う〟スタンスに転向し、そこに五感を意識した仕掛けをさりげなく、ひとふりの「スパイス」として取り入れるのが川手寛康氏の手法だ。

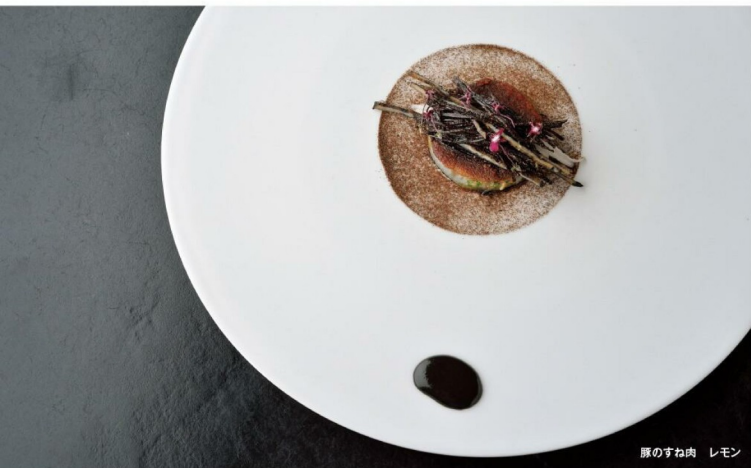
視覚に訴える美しい盛りつけや、聴覚、嗅覚をくすぐる心地よい音と香り、そして口中に広がる複雑な味のハーモニー。料理とは本来、五感に響くものがあってこそのものだと思います。意識の差や強弱の差はあれ、私たち料理人の仕事の大前提にあると言っていいかもしれません。家庭料理ではなかなか表現できない、レストランという舞台ならではの醍醐味で、店ごとの五感へのアプローチやプレゼンテーションの違いを味わう楽しみもあるでしょう。

当店で通常お出ししている料理も、当然ながら見た目や味のバランス、食欲をかき立てる香りなど最低限のポイントは押さえています。ただ、五感の表現に特化しすぎないことが私の立ち位置。どちらかと言えば、食材そのものの魅力に寄り添う中で、ある部分で香りに意識を向かせ、ある部分で触感を際立たせるといった小さな仕掛けをしのばせます。大がかりなアプローチは、「食材をいかに生かすか」という思考にブレを起こしかねず、また作り手の意図が難解になりがちで、お客さまにストレートに伝わりにくくなるからです。〝わかりやすい料理〟であることは、不特定多数のお客

無機質で味を想像しにくい「黒」を料理の基調色とし、実際の味わいや香りとのギャップを狙った品。トップにのせたのは黒色が象徴的な沖縄料理「ミヌダル」から発想し、黒ゴマペーストに漬けて半乾燥にした豚ロース肉。これにヴィネグレットやレモン果汁で調味した黒トリュフとナシの細切りを混ぜて清涼感を添え、ドライにして甘みを凝縮させたペンタスの花を散らしている。下には黒く焦がしたレモンのパウダーを敷き、レモンのコンフィチュール、沖縄料理「てびち」をヒントにトロトロに煮て叩いた香草入り豚スネ肉、カリカリに焼いた豚皮を重ねる。酸味を中心に旨み、甘み、苦みで構成し、多彩な触感や香りも織り交ぜて各要素を複雑にからませる組み立てだ。

豚のすね肉　レモン

料理解説／133頁　撮影／山家 学　取材・文／河合寛子

蓬　ドーナッツ

熱々のドーナッツなどを手掴みで食べる時に、鼻元に一気に立ち上る香りにフォーカス。ブリオッシュに似た生地をラム入りシロップに漬け込む「ババ」をヒントとし、ヨモギを練り込んだ揚げたて熱々のドーナッツにニセアカシア風味の自家製リキュールをひとたらし。口元に持っていった時にアルコールが揮発して嗅覚をストレートに刺激する仕組みだ。さらに、上にのせた冷凍サワークリームのシートが口の中で溶ける瞬間にも、シートに混ぜ込んだカルヴァドスとニセアカシアのリキュールの香りが時間差で広がっていく。少量のキャヴィアをトッピングし、その塩気でアルコールの強い風味を和らげている。

さまをお迎えするレストランでは大事なことでもあると思うのです。だから私にとって五感に訴える仕掛けはあくまで一種のスパイス。料理にちょっとしたアクセントや勢いを与えるものと捉えています。

ただ、今回ご紹介した3品は、そうした普段の料理とは一線を画す、五感に思いきりフォーカスして組み立てたもの。五感の要素を第一義に考えた時にどんなことができるか、またどこまで五感を刺激することができるのかという挑戦でもあります。1品目は、カツオ節を揚げることでパリパリの触感にしてミルフイユのパイ生地に見立て、その崩れる音とナイフから伝わる手ざわりを感じてもらうもの。2品目は黒尽くしの見た目を裏切る、多彩な味覚で組み立てた品。3品目は、リキュールの風味が鼻元ではじける、香り高い一口ドーナッツ。どれも意外性や複雑な構成でお客の心を掴む遊びを取り入れました。こうした品は普段はお出ししていませんが、常連の方になら、いつもとは異なる、尖った刺激的な品としてご提案できるかもしれません。

私が自身の料理に課していることは先に挙げた食材に寄り添うことと、もう一つ、クリエイティブであること。当店の料理を通して、これまで経験したことのない新しい世界を体感してもらう——そのためのオリジナリティの追求。今後も〝料理のわかりやすさ〟を大切にしながらも、五感へのアプローチを引き出しの一つとして、ひとふりの刺激をきかせながらクリエイティブな表現を模索していきたいと思います。

住所／東京都渋谷区神宮前 2-5-4 SEIZAN 外苑 地下1階　電話／03-6440-0878　https://www.aoyama-florilege.jp

カクテル担当の高田真之助氏は1990年千葉県生まれ。大学卒業後に地元・千葉のレストランバーに入り、7年間サービス・バーテンダーとして働く。今年「フロリレージュ」にカクテル担当として入店し、川手氏の指導の下、新たなカクテルを生み出している。

出汁 × 白桃

同店が常備する、昆布とカツオ節の風味をウォッカに浸出させた"旨味ウォッカ"。これに旬の果物、今回は白桃のピュレと、レモンジュース、卵白、シュガーシロップを混ぜてシェイクした。だしの香りの中に白桃の甘い香りがほのかに感じられる構成で、味の面では凝縮した旨みとやさしい甘みを前面に出しながらも、レモンのシャープな酸味で味を引き締めている。これはペアリングではなく食後に出すため、卵白を加えてもったり、ねっとりとした口あたりにして飲みごたえと満足感のある1杯に。

フロリレージュのカクテル作りとペアリングに見る〝五感〟の表現

2015年の移転リニューアル以来、カクテルペアリングを店の看板の一つとして打ち出すフロリレージュ。「カクテルにおける五感へのアプローチは料理同様、もしくは料理以上に重要な要素の一つです」と川手氏は語り、自身が新たにカクテルを考える際はまず嗅覚と味覚へのアプローチから発想を広げる。ペアリングする料理に足りない香りや味をカクテルで補強したり、似た香りや味の食材を加えて料理とカクテルを共鳴させたり、逆にまったく異なる要素をぶつけるなどその方法はさまざまで、「ワインよりも表現の幅が広い」と氏は言う。加えて触感も強く意識しており、「液体の濃度や口あたりはもちろん、最近はカクテルに液体以外の食材を加えて、料理との触感の対比をペアリングの核にしてもいいのかな、なんて考えています」。

一方、同店のカクテル担当・髙田真之助氏は「当店は劇場型のオープンキッチンが大きな特徴。カクテルの香りや味に加え、お客さまの目の前でカクテルを仕上げることで目と耳で楽しんでもらうことも意識していきたい」と語る。五感すべてに訴求する同店のカクテルは、レストランならではの醍醐味の一つだろう。

蕎麦茶 × パイナップル

シイタケとチーズのバッカスを合わせた深い旨みのスープにペアリングするカクテル。蕎麦茶の風味を移したウォッカとパイナップルジュースを主体にレモンジュースとシュガーシロップを合わせたもので、シイタケの旨みに蕎麦茶の旨みを共鳴させ、パイナップルのほのかな酸味をアクセントとすることを狙った。「ナッツ感があるごく香ばしい香り。どこかなつかしさも感じる」(髙田氏)という蕎麦茶の香りも重要な要素で、まず最初にその香りをストレートに感じてもらうべく、グラスの縁には蕎麦茶と白ゴマを挽いたものを付けている。

東京・外苑前駅の閑静な商業地の一角。厨房をぐるりと囲むカウンター16席と半個室6席の店内は、「作りたてをすぐ提供できる効率性を第一に考えた設計」(川手氏)というが、お客の目の前でくり広げられる調理は五感を存分に刺激する効果も。昼7500円、夜1万5000円のおまかせコースのみ。

葛原将季

レミニセンス

1985年愛知県生まれ。名古屋のホテルでアルバイトを経験した後、同地のフランス料理店で修業。「カンテサンス」（東京・品川）で約３年半、「HAJIME」（大阪・肥後橋）で約２年間研鑽を積む。ウナギ料理店「あつた蓬莱軒 本店」（愛知・名古屋）での研修を経て、2015年７月に独立開業。

余韻　雲丹

葛原氏が「余韻が長く感じられる食材」と考えるウニを使った、コースの冒頭を飾る定番のアミューズ。葛粉のチップスの上にユリネのペーストを敷き、その上に愛知県・師崎産のウニをのせている。ウニの殻の中に料理を盛るのではなく、あえてトゲがある不安定な場所にのせることで、印象的な見た目に。「これからコースがはじまる」という高揚感と、ウニの殻のトゲに手を近づけるというある種の緊張感を同時に体感してもらい、相乗効果で、食事への期待感をより高めてもらう狙いだ。

余韻　車海老

「口中調味で味覚の変化を体験してもらいたい」と考案した品。主役であるクルマエビに２種のソースを添え、味の変化をもたらす。甘ずっぱい発酵トマトソースを左に、チーズソースを右側に流し、トマトソースの側から食べ進めると３口目くらいから、チーズソースの濃厚な味わいが織り交ざり、「トマトをチーズが支配しに来る」（葛原氏）というようにチーズの風味が強まっていく仕掛け。ソースの強い印象に負けないよう、ハモやツクネイモで作ったしんじょうや、歯ざわりのよいパート・フィロを合わせて、複数の触感が楽しめる品をめざした。

味覚
触覚　聴覚
視覚　嗅覚

名古屋の中心部・栄の一角に位置する「レミニセンス」は、2015年に30歳の若さで独立した葛原将季氏が手がける店だ。メニューは昼夜ともにおまかせコース1本。一皿に多彩な要素を取り合わせ、あえて複雑さを表現することで、お客の五感を刺激する料理を生み出している。

オープン当初からコースをストーリー仕立てにし、第一章である前菜パートを「余韻」、第二章のメイン料理を「記憶」、第三章のデザートを「安堵」、終章の茶菓子を「追憶」と定めて、記憶に残る食体験を提案してきましたが、それを実現するためには、五感へのアプローチも重要な要素であることは言うまでもありません。そして、五感への刺激を強めるうえで、アクセントとなるのが「違和感」。一皿の中に「なんだろう？」と違和感を感じる要素を入れることで、五感を研ぎ澄まし料理への集中力を高めていただく他、思考してもらうことで印象深い品になるよう計算しています。たとえば今回、炭の香りで嗅覚を刺激する「余韻　鮎」では、大自然を泳ぐアユを表現し、ゴボウやトリュフなどを使って大地をイメージした品に仕立てていますが、あえてアユの塩焼きとリンクしにくいほど香りが強く、好みも分かれるコリアンダーを用いて、意外性と違和感を与えました。「余韻　車海老」は、食べ慣れている常連客向けの品。右利きのお客さまの場合は基本的に左端から料理を食べ進めますが、左と右で流すソースの味をガラリと変え、違和感のある味わいから徐々に口の中で混じり合う、その味覚の変化を楽しんでもらいます。

余韻のパートは計6品ですが、初めの5品は五感をフルに使う料理を取り揃えているため、最後の品に神聖な岩穴から湧き出る清水を使ったスープをお出ししています。これは研ぎ澄ました感覚を一度鎮めてほっと一息ついてほしいから。高ぶった気持ちを抑えることで、一度リセットして新たにメイン料理へつなげていただきたいという狙いがあるのです。

五感を刺激する仕立てにおいて、際立つ演出が有効であることは否定しませんが、本質を理解したうえであることが大前提。そのため、奇をてらったプレゼンテーションは、軸がぶれるので私は行ないません。しかし、コロナ禍後はよりエンターテインメント性が求められていくことも確か。自分なりの〝五感の表現〟は、一皿の中に多彩なパーツを用いた〝複雑味の調和〟で全感覚に訴えかけることです。今後もこれらを追求して唯一無二の店をめざしていけたらと思っています。

▶ 料理解説／132頁　撮影／高見尊裕

余韻　鮎

燻した炭を敷いた器に金網をのせて、タデの葉を盛り、その上に香ばしく焼いたアユの塩焼きをのせてお客に披露する。通常は厨房で盛りつけていたアユを、今回のテーマに合わせ、客前で見せるというインパクトのあるプレゼンテーションに変更した。立ち上る炭の煙と野趣に富むアユの塩焼きの香りを体感してもらった後、皿盛りの際にはフリットにしたアユやトリュフソース、ハーブオイルやコリアンダーを合わせてフランス料理らしい複雑な香りも表現し、２段階の変化を楽しめる仕立てとした。

名古屋の中心部の白川公園からほど近い場所に位置。「東海の技術力・特別な時空間」をコンセプトにした店内は、飛騨高山の㈱キタニジャパンの椅子をはじめインテリアも特注した。白を基調とした落ちついた印象の空間に21席を配備する。昼夜ともにおまかせコース１本（12品前後）で、１万6800円。ワインペアリング（１万2000円）も用意している。

前菜の最後に提供し、それまでに刺激が高まった五感を一度鎮めてからメイン料理へ進んでもらうという狙いの一口スープ。伊勢神宮からも近い「天の岩戸」という神聖な水源から汲んだ水と名古屋コーチンのブイヨン、昆布だし、塩のみで作られている。

住所／愛知県名古屋市中区栄 2-15-16 コンフォート栄2階　電話／052-228-8275
http://www.reminiscence0723.com

1976年神奈川県生まれ。調理師学校卒業後、「アクアパッツァ」（東京・広尾）で修業。2006年に渡伊し、プーリア州、トレンティーノ=アルト・アディジェ州、ヴェネト州などで約2年間働く。帰国後、'08年に「モンド」を開業し'12年にリニューアル。'16年5月に姉妹店「ファロ」（東京・代官山）をオープンする。

宮 木 康 彦

モンド

タマゴダケ

客席に供されるのは、調味料を端に盛った木製プレートと、殻付きの"卵"。お客自身に卵を割ってもらうと、中からぷるんとした触感のゆで玉子風ジュレが現れるという趣向で、視覚へのサプライズと、「手で卵を割る」という触覚のおもしろさを演出。ゆで玉子に見立てたものは、卵白部分がタマゴダケの外皮をアンチョビーとともにバターで炒め、アーモンドと牛乳で煮出してベジタブルゼラチンを加え、卵の殻に流し込んだ。黄卵部分は炒めたタマゴダケと卵黄を低温で加熱し、ペースト状にしてゼラチンを加え、卵白の内側に詰めている。カルボナーラのような濃厚な味わいが特徴の品だ。「料理名は"卵だけ"という意味合いと、食材の"タマゴダケ"をかけ合わせシャレをきかせました(笑)」(宮木氏)。

焦がし小麦のオレキエッテ お日さま農園のお野菜のクルダイオーラ

香ばしく素朴な風味が特徴のプーリア州の伝統的なグラノ・アルソ(焦がし小麦)を使ったオレキエッテと、旬の野菜を10種類以上使ったパスタは同店がイベント時に出す一品。料理はまず、山形県のお日さま農園から届いたばかりの野菜を、根や葉などが付いたそのままの状態でお客に見せ、さわったり香りを嗅いだりしてもらうことからスタート。その後、お客の目の前でパスタと野菜をゆでて皿を完成させることで、収穫したての野菜の香り、ゆでた時の香り、口に入れた時の香りというように食材の香りの変化を体感してもらう。野菜とパスタそれぞれの香りや味わいをストレートに感じさせるため、仕上げはE.V.オリーブオイル、カラスミ、コラトゥーラでシンプルに。それらをランダムに盛りつけることで、あえて味を一体化させない仕立てとした。

「モンド」は、南北イタリアで経験を積んだ宮木康彦氏が、東京・自由が丘に開業したイタリア料理店。郷土料理をベースに、昼夜ともにおまかせコースを提供する。料理においては複雑な味わいは避け、「感覚的においしい」と感じてもらえることをめざしている。

レストランの料理は、五感で楽しんでいただくものという意識は常に持っています。以前は、視覚的なインパクトが強い料理をよく提供していましたが、2012年に店をリニューアルした後は、レストランの根本的な意義を考えるようになり、シンプルで直感的に心に響く料理を心がけています。お客さまに素材をさわっていただくというスタイルをはじめたのも、ちょうどその頃からです。「焦がし小麦のオレキエッテ～」に使う野菜は、畑から採った時の状態でお客さまにお見せして触れてもらいます。これは、根、茎、葉などの触感や土っぽい香りを体感してもらうことで、自分で収穫したような感覚を持っていただきたいから。また、調理も客席で行ないますので、ゆで上がる野菜の香りや湯気、音などもダイレクトに感じていただけます。味だけではなく、一皿の料理として仕上がるまでの変化を楽しんでもらうことでお客さまの想像力に働きかけているのです。この料理は、定期的に行なうイベントでお出しする一品。一斉に調理し、提供するからこそ伝わるライブ感や楽しさも、五感を刺激する要素の一つと考えています。

▶ 料理解説／127頁　撮影／天方晴子　取材・文／源川暢子

ホヤとキュウリ

ホヤを食べると、次に飲んだり食べたりするものが甘くなるという特性を利用して味覚の変化を楽しんでもらう一品。最初に、同店では突出しなどで提供しているキュウリのぬか漬けとトマトをベースにした、酸味のあるぬか漬けジュースを一口飲んでもらい、その後に蒸してヴェッキオ・サンペリで風味づけをしたホヤを一口、さらにぬか漬けジュースを一口、という食べ方をしてもらうようお客に促す。ジュースとホヤを交互に食べることでジュースが甘く感じるという味覚の変化の驚きを与えるとともに、一つの料理に神経を集中してもらう効果も狙った。

「タマゴダケ」は、視覚のサプライズとともに、〝レストランで、手で卵を割る〟という触感の意外性も意識しました。「卵」を崩して、添えてあるパルミジャーノやベーコン、レモンなどを合わせて食べると、カルボナーラのような味わいになることもおもしろさの一つ。個性が先行しがちな品ですが、おいしさをより際立たせるための仕立てであることが大前提だと考えています。

一方「ホヤとキュウリ」は、味の変化を楽しむ実験的な要素を持った品で、五感というテーマに合わせて今回新たに考えました。ミラクルフルーツやアーティチョークを食べると、後に食べるものを甘く感じる特性がありますが、それと同様のイメージで、酸味のあるキュウリのぬか漬けのジュースとホヤを交互に味わい、味の変化を感じてもらいます。素材は実にシンプルですが、こういった料理はお客さまに味に集中していただくと同時に、「あれ？」と一拍立ち止まって考えていただく効果があると思うのです。コースの中にこのような品を組み込むことで、メリハリを生み出すことができると考えています。

東急線自由が丘駅から徒歩約10分の、閑静な住宅街の中にひっそりと佇む一軒家のレストラン。店内は、2012年にリニューアル後、大テーブルを設けてイタリアの店々のようにわいわいとした団欒の雰囲気を醸し出す。ランチ6000円、ディナー1万円のおまかせコース(現在、火曜の「一斉スタートコース」1万2000円は休止中）を提供。

住所／東京都目黒区自由が丘 3-13-11　電話／ 03-3725-6292　http://ristorante-mondo.com

斉藤貴之

オルタナティブ

1980年大阪府生まれ。調理師学校卒業後、「御影ジュエンヌ」(兵庫・神戸)で4年間、「ラ・ブランシュ」(東京・青山)で約3年間修業。2007年に渡仏し、ブルゴーニュ地方などで経験を積む。「ラール・エ・ラ・マニエール」(東京・銀座)を経て、'11年より「プロヴィナージュ」のシェフに就任。'16年8月にオーナーから経営を引き継ぎ、店名をあらためオーナーシェフとなる。

直線や幾何学的な模様が特徴のアール・デコ様式をイメージして盛りつけた一品。皿の中央にのせたのは、アオリイカの詰めものに、イカスミの濃厚なスープをぬりながら焼いたカペッリーニを貼り付けたもの。そのスープを別器で添え、そのまま飲んだりソースとしてかけたりと、好みの方法で味わってもらう。一見シンプルで、余計なものをそぎ落とした造形美が印象的だが、口にすると外側のイカの触感や甘み、中に包まれた詰めものの不揃いな味・触感・香りの各要素 ──イカのタルタル、トリュフのスライス、豚耳のマリネ、シブレットなど── が重層的に感じられる。さらに、温かいイカスミのスープを口に含んでもらうことで口内の温度を上げ、香りや甘みをさらに強く感じさせる狙いも。

アール・デコな烏賊

東京・西麻布の「オルタナティブ」の斉藤貴之氏は、「既存のものに取って代わる新しいもの」という意味を持つ店名の通り〝型にはまらないおもしろい店〟をめざす。五感へのアプローチにおいても、お客にいかに食事を楽しんでもらえるかを念頭に置き、独自のスタイルを打ち出している。

新型コロナウイルスの影響で、レストランの付加価値がより問われる時代になったと感じています。お客さまは外食をする機会が圧倒的に減り、「家で料理を食べるのも楽しい」と気づいた。だからこそ、レストランでなければ提供できない、五感をフルに使うような料理は、明確な付加価値として今後さらに求められると思います。

私が心がけているのは、何かしらの手段──もちろん五感を刺激することも含まれます──で、お客さまの心を揺さぶる料理を提供すること。たとえば、コースの中に手掴みで食べたり、自分で手で巻いて食べるなど、お客さまに手を使ってもらう品を必ず入れることもその一つ。今回で言う「スッポンの炭火焼～」がそれにあたります。一緒に食事をする人同士が同じ作業を体験することで会話のきっかけができ、楽しさや共感も生まれると思うからです。初デートで緊張しているカップルも、それがきっかけで気持ちがほぐれてぐっと距離が縮まるんですよ(笑)。レストランは、そういう〝色気〟のある演出も必要だと思っています。

また、盛りつけで皿の上の要素を少し隠したり、あえてごくシンプルな見た目とす

旅する鮎
泳ぎ鮎とクレソン
鮎のブリュレとカルボナードのグラス
鮎のコンソメ

「アユは“炭火の姿焼き”が王道だが、もっとフランス料理の技を駆使してアユの魅力を表現したい」という思いで、４年ほど前からさまざまなアユ料理をブラッシュアップする斉藤氏。これはその中の３皿で構成した前菜だ。視覚でアユを感じてもらう１皿目は、アユの骨と皮のせんべい、キュウリで巻いたアユの身、アユのパテを盛り込んだもの。木ノ芽のソースを添え、たっぷりのクレソンのサラダで全貌を隠し、見えるものを制限することでお客の興味を引くことを狙った。2皿目では、アユの身の旨みと肝のほろ苦さの両方を際立たせたブリュレと、甘露煮風のアユをベースにしたアイスクリームを同時に供し、味覚にアユの魅力を訴える。3皿目は、香りを堪能してもらうため大ぶりのワイングラスで供するアユのコンソメ。お客のさまざまな感覚に訴求して、アユを多角的に楽しんでもらう。

るなどしてお客さまの視覚に訴え、興味や想像力をかき立てるのも私がよく用いる手法。「旅する鮎」の「泳ぎ鮎とクレソン」や、「アール・デコな烏賊」がその好例です。とくに前者を提供すると、お客さまの会話がピタッと止まって料理に注目が集まります。そういった品のヒントは、絵画や建築物、グラフィックデザインなどから得ることも多いですね。

味覚や嗅覚の面では、同じトーンの味や香りが続くと食べ疲れてしまうため、コースでは味と香りの種類を使い分けることを意識しています。たとえば動物性のうま味を用いた品と植物性のうま味を用いた品が続かないようにしたり、鼻からダイレクトに感じる香りを立たせる品と、料理を口に含んだ後に鼻に抜ける〝余韻のある香り〟を感じてもらう品を交互に出したり。このように私にとって五感へのアプローチは、演出面と料理の構成、両方の面で重要な意味を持つ要素なのです。

▶ 料理解説／131頁　撮影／天方晴子　取材・文／源川暢子

スッポンの炭火焼　原始への回帰

“肉を手掴みで豪快にかぶりつきながら食べる”という、人間のプリミティブな感覚を思い起こさせることを狙った一品。素材は「旨みが強くプリッとした弾力があって、“肉”としておいしい」と斉藤氏が好むスッポン。骨付きのスッポンを塩麹でマリネし、炭火で少し焦がし気味に焼き上げ、炭と藁を敷いたココットに入れて燻して提供。客前でココットの蓋を開け、立ち上る燻香を楽しんでもらいつつ、サービススタッフが手でお客の皿に取り分ける趣向だ。お客に手袋を渡し、ナイフやフォークを使わず、手でスッポンの肉質を感じながら味わってもらうことで、記憶に残る食体験をめざす。

東京メトロ・六本木駅より徒歩約８分。繁華街の喧騒から少し離れたビルの２階にあり、落ちついた雰囲気を醸し出す。店内はオープンキッチンでカウンター席とテーブル席を用意。ランチは３本（3800～8800円）、ディナーは２本（1万円、１万5000円）のおまかせコースを軸に、時間帯によってはアラカルトやショートコースなども提供する。

住所／東京都港区西麻布 3-1-19 小山ビル２階　電話／ 03-5772-7272　http://alternative-tokyo.com

料理写真は雄弁に語る

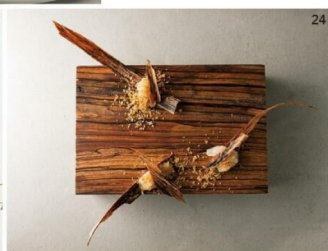
心を揺さぶるビジュアル料理集

五感の中でもっともこの誌面を通して伝わる要素が、「視覚」であることは言うまでもない。過去３年間ほどに掲載した料理の中で、とくにビジュアルのインパクトが強いものを集めた。料理名と写真という限られた情報だけで、他の４つの感覚を想像するのも一興だろう。

1. エゾ鹿のローストビーフ風／大槻卓伺（Takumi）／ 2018年４月号
2. 山形牛　ズワイガニ　枝豆／荒木栄朗（キエチュード）／ 2019年12月号
3. 菊と貝／都志見セイジ（TSU・SHI・MI）／ 2018年４月号
4. 極彩色のスカーフの様な　クルマエビとアボカドのクレープ仕立て／村島輝樹（アジル）／ 2019年３月号
5. 稚鮎 牛蒡 五香粉／高橋雄二郎（ル スプートニク）／ 2018年７月号
6. ヒメジの魚拓／徳吉洋二（Ristorante TOKUYOSHI）／ 2019年８月号
7. 香菜とブイヤベース／小笠原圭介（オガサワラ レストラン）／ 2019年５月号
8. 向付　升に鱒　摺葱　本和辛子／植村良輔（料理屋 植むら）／ 2019年８月号
9. ホワイトアスパラガスと毛蟹のシャルロット仕立て　春の訪れ／松本一平（ラ ぺ）／ 2018年４月号
10. プラムレザーとフレッシュなアロマティックフラワー／トーマス・フレベル（INUA）／ 2020年３月号

撮影／天方晴子、石田理恵、大山裕平、小野祐次、合田昌弘、高見尊裕、仁木岳彦、ハリー中西

11. シケレペ／チョコレート　フレップ／白樺樹液／高尾僚将（TAKAO）／ 2019年12月号
12. ラングスティーヌ、マヨネーズ、キャヴィア／
    小林 圭（RESTAURANT KEI）／ 2018年７月号
13. niuhans ／梅 達郎、八木恵介、北川悠介（レスピラシオン）／ 2019年11月号
14. イカ イカスミ 蘇／田村浩二（ティルプス）／ 2018年４月号
15. 水　葉　土　石／清水崇充（L'EAU）／ 2019年４月号
16. アミューズ／下村浩司（エディション・コウジ シモムラ）／ 2018年４月号
17. 純血 岡崎おうはん（房総地どり）の藁焼き／打矢 健（ウシマル）／ 2018年６月号
18. Iso　磯／米田 肇（HAJIME）／ 2019年６月号
19. ズワイガニ、セトカ、コラトゥーラ／田淵 拓（サッカパウ）／ 2019年５月号
20. オ巻エビ／マンゴー／人参 ／生井祐介（オード）／ 2020年４月号

21. 柑橘 五味 色々／
 小霜浩之（祇園 呂色）／ 2019年５月号
22. 寒鰤、発酵トマトとケール／
 ジェイカブ・キアー（LURRA°）／
 2020年３月号
23. 活ヒラメ　ボルディエバターで蒸し焼きにし、
 そのヴルーテでコーティング
 パセリのクロロフィル
 ロメインレタスのファルシ／
 朝比奈 悟（アサヒナガストロノーム）／
 2019年５月号
24. ホタテのチップス／
 大土橋真也（クラフタル）／
 2018年４月号

25. 融　鮨／浜田統之（星のや東京）／
 2019年８月号
26. みやた農園のトマトの
 キャラメリゼ 能古甘夏と
 自家製リコッタチーズのシュー／
 窪津朋生（リストランテKubotsu）／
 2018年６月号
27. 生ハムとイチゴのダイヤモンド／
 井上 憲（レストラン ソルト）／
 2019年６月号
28. 紫陽花たまご／
 能田耕太郎（FARO）／
 2019年４月号
29. Air ／山本英男（エール）／
 2018年５月号

＊店名や所属など情報はすべて掲載当時のもの

人を操る5つの感覚

視覚、味覚、嗅覚、聴覚、触覚を知る

「料理」と言うと、味覚や嗅覚を中心とした"風味"に目が向きがちだが、
食の楽しみという点で、見た目＝視覚はもちろん、テクスチャー＝触感、さらに音＝聴覚も重要な要素だ。
そしてそれは皿の上だけでなく、レストランという空間全体でいかに五感に訴えるかということにつながる。
ここでは、五感と各感覚にまつわるあれこれをまとめてみた。

□ 五感と感覚

感覚と言うと五感が一般的だが、それ以外にも人間はいろいろな感覚を持っており、受容器のある部位に応じて以下のように分けられる。

特殊感覚

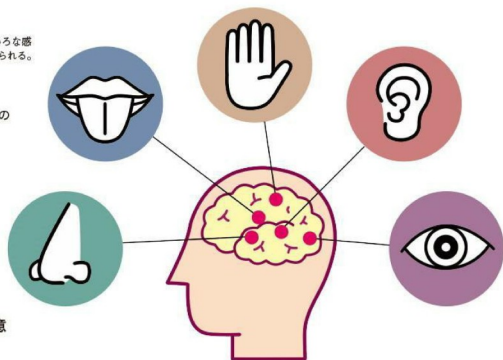
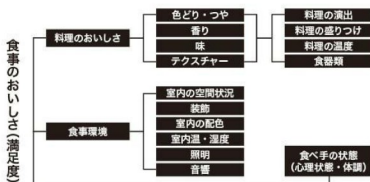
感覚器が体の一部だけにあり、脳神経が関与するもの
視覚、聴覚、嗅覚、味覚、平衡感覚

体性感覚

皮膚(表面)感覚　全身の皮膚に感覚器がある
触覚、圧覚、温度覚、痛覚

深部感覚　筋肉や骨などに感覚器が分布する
位置覚、運動覚

内臓感覚

言葉通り内臓の感覚を示す
空腹感・満腹感、口渇感、嘔気、便意・尿意

□ 食事のおいしさに関わる要素

□ 感覚は受容器が刺激を受けると起こる

各感覚には受容器があり、それぞれが受け取るべき刺激に反応する。一定以上の強さの刺激が与えられると、受容器電位が発生する。その信号は感覚神経から大脳皮質に伝えられ、大脳皮質では刺激の種類、強さ、刺激を受け取った部位を認識する。この時、感覚は大脳皮質ではなく、刺激を受け取った部位で感じる。なお感覚受容器への刺激は、光や音などの物理的刺激と、味物質やにおい物質のような化学的刺激に分けられる。

人間の身体はさまざまな刺激を受けて各感覚が働くが、中でも代表的な感覚として知られるのが、「視覚」、「聴覚」、「嗅覚」、「味覚」、「触覚」の五感だ。五感は「遠感覚」と「近感覚」の大きく2つに分けられ、前者は視覚や聴覚のように、対象が離れていても感じることのできる感覚。一方後者は、味覚や触覚といった、実際のものが身体に触れた時の感覚で、正確性とリアル感が強く、視覚や聴覚のみでは喚起できない生々しさがある。なお、嗅覚は遠感覚と近感覚の中間と言える。

「料理は五感で食べるもの」と古くから表現されるように、われわれが何かを食べた時は、味覚だけでなく、嗅覚、視覚、聴覚、触覚の情報も同時に脳で処理され、さまざまな感覚が統合された情報を総合して「この料理はおいしい」、「もっと食べたい」など感じるようになる。たとえばイチゴを食す場合、まず視覚や嗅覚でそれを認識し、食べると甘い味は味覚野、つぶつぶした触感は体性感覚野、香りは嗅覚野といった具合に、脳の大脳皮質にある各感覚野にて感覚要素が分析され、さらに情報は、前頭連合野や扁桃体、視床下部などにも運ばれる。前頭連合野では食物の認知が、各種感覚情報が集まる扁桃体では複雑な感覚情報を統合し、過去の経験や記憶情報との照合によって価値評価を行なう。そして視床下部は、情動行動の表出(食欲、摂食行動の発現、自律神経内分泌の調節など)に関係する。

次頁以降は、実際に五感の各感覚について見ていこう。

イラスト／瀬川尚志

知覚の8割を占め、目から入るあらゆる情報を感受する

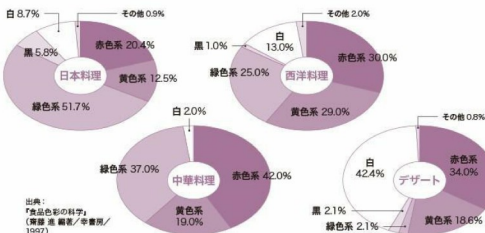
人間の知覚の80％以上を占めると言われる視覚。ものが見えるというのは物体に光があたり、その反射光が目に入ることからはじまる。反射光は角膜を通り抜け、瞳孔を経て水晶体を通り、眼球の奥にある網膜で焦点を結ぶ。これはカメラのレンズ（＝水晶体）を通った光がフィルム（＝網膜）に記録される仕組みに似る。そして網膜が受け取った光の情報は、2種類の視細胞で電気信号に変えられ、約120万本の神経線維の集まりである視神経を介して脳に送られ、大脳皮質の視覚野で分析、処理され、初めて物体の色や形が認識される。

視覚情報は、食べものの存在場所の認知や食品と非食品の識別においても不可欠で、人間は目で見て過去に食べた経験があるか否か、自分の好きなものか嫌いなものかを判断する。そして今や多くの人が、グルメサイトで店を探し、写真付きメニュー表から料理を選び、スーパーやコンビニで買物する時も、基本的に目で見た情報を頼りに行なう。実際に食す前も、食品の持つ色や光沢、形などの視覚情報が、おいしさを判断する重要な材料なのだ。中でも色彩は食欲を左右する大きな因子と言える。

なお視覚は、梅干を見るとすっぱさを感じて唾液が出るなど、条件反射により生理的、心理的な反応を引き起こす。またワインの味を評価する際に赤く染めた白ワインを紛れさせたら、ワインの知識を持つ人でも赤ワインに用いる典型的な言葉で評価したといった実験結果も。味や香りの感じ方にまで視覚は強い影響をおよぼすのだ。

料理別の献立作成で考慮する色彩の優先的割合

調理師学校の学生を対象に、献立作りにおいて色彩についてどのように考えているかアンケート調査した結果が、下の円グラフ。和食、洋食、中華、デザートにおいて、それぞれとくに注意する色相（赤系、黄系、緑系、黒、白）を聞いたものだ。これを掲載する本では、「菜食的和食が緑、肉食的洋食、中華料理が赤、種々料理をとった後のサッパリさを要求されるデザートでは白であることも興味ある結果であった」と記されている。

出典：『食品色彩の科学』（齊藤 進 編著／幸書房／1997）

料理の色は記憶の色より鮮やかに

たとえばイチゴなど、人は圧倒的に暖色系の食べものをおいしく感じる傾向にある。また、その食べものが有する独自の色、ホウレンソウなら緑、トマトなら赤、ニンジンなら橙といった、自分の「記憶の色」に合っているかが食欲を左右する。さらに私たちは実際の食べものの色より、記憶にある食べものの色を強調して認識する傾向があり、レモンであれば、実物よりイメージしたレモンのほうが黄色い。つまりおいしい料理の色合いは、これまで経験した見慣れた色であることが前提にありつつも、さらにその色をやや強めたものが好まれる。なおスーパーなどでミカンは赤、オクラは緑のネットに入っていることが多いが、食材を鮮やかに見せるのもこうした考えにもとづく。

そこに実在しないものを感じるクロスモーダル現象

五感の中のある感覚が刺激される時、足りない他の感覚情報を脳が補い、実際には起こっていないことをあたかも現実のことのように勘違いする。この五感の相互作用を「クロスモーダル現象」という。足りない情報は脳が勝手に作っているわけではなく、過去の経験と照らし合わせて足りない感覚情報を補完するのだ。視覚や聴覚が支配的な状況の時に起こり、たとえば大トロの鮨の映像を見ながらアボカドを食べると、大トロの味がする。これは無意識に起こるものだが、意思決定には非常に大きな影響を与えるため、飲料・食品系企業など多様な企業や研究機関がこの分野の研究を行なっている。

パフォーマンスや空間演出で食体験を盛り上げる

食事においては、肉がジュージューと焼けて肉汁がしたたる状態や香ばしい焼き目、ビールが泡立つ様子など食欲をそそるビジュアル“シズル感”が大切だ。併せて、料理人やサービススタッフによるパフォーマンスも視覚効果は大きい。たとえばフランス料理では昔からゲリドンサービスを行なうが、“インスタ映え”という言葉が世を賑わす現代ではそうしたニーズはより高く、また目を引く空間デザインも欠かせない。一方数年前に“暗闇レストラン”“ブラインドレストラン”といった真っ暗な空間での食体験が話題になったが、もっとも影響力の強い感覚を奪うことで他の感覚がどう研ぎ澄まされるかを知ると同時に、視覚の重要性を実感するものだったと言えよう。

脳の影響によって視覚はだまされる？

「錯視」とは目の錯覚のことだが、実際は目ではなく脳の活動に由来しており、たとえば白いものと黒いものだと、同じ大きさでも白のほうが大きく見える。それゆえ囲碁の碁石は白石より黒石のほうが若干大きく、並べた時に同じ大きさに見えるよう作られている。他にも明度対比と言って周囲に存在する色の明度によって同じ色でも異なって見える現象や（右図）、周囲の彩度が低ければ中央の色は鮮やかに、一方周囲の彩度が高ければ中央の色がくすむといったことも。またマグロの刺身によくオオバや緑色のバランが添えてあるが、赤と緑は補色の関係で、組み合わせることで互いの色がより鮮やかに見える効果がある。

生存本能を超え、嗅覚とともに食文化を発展に導く

舌など、口の中で触れたものの性質について化学物質によって情報を得る味覚。口腔内には味蕾が分布しており、その中の味細胞の表面にある受容体に味物質（化学物質）が結合した時に生じる感覚だ。

味蕾は、舌の表面に見られる3種の小さな突起である乳頭の他、軟口蓋、咽頭などに点在し、口腔内全体で多様な味を受容する。大きさは直径約40〜50㎛、高さ約60〜80㎛で、その中に細長い紡錘形をした味細胞が50〜100個集合している。味蕾の先端には小さな穴、味孔が開いており、そこを通って唾液に溶け込んだ味物質が味細胞の受容体に触れ、化学変化を起こす。そして神経細胞など複雑な情報伝達を経て味の情報が脳へ伝わり、認知・知覚される。

こうして人間が認識できる味が、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味といった基本の味、五味である。個々の味細胞は5つの基本味に対応する受容体のいずれか1つを優先的に発現するとされており、5つの味の識別は味細胞レベルでも行なわれている。たとえば、甘みの代表のショ糖を口に入れると、ショ糖の味物質が甘味受容体に結合し、甘味受容体を発現している味細胞を興奮させ、神経線維を介して情報が脳に送られ、分析されて「甘い」「おいしい」と感じる。一方、強い苦味を持つ物質、キニーネを口に入れると別の味細胞に発現している苦味受容体に結合し、その味細胞から別の神経を介して脳に送られた情報が分析されて「苦い」「まずい」と感じるわけだ。

なお、感覚の刺激を受けると身体に「反射」が起きるが、これは、生体に加わる刺激に応じて無意識で生じる運動や腺分泌のこと。味の刺激で起きる代表的な反射に、顔面表情の変化、唾液・胃液・膵液を中心とする消化液の分泌、胃や腸の運動が挙げられる。たとえば甘味刺激は、血糖値を低下させるホルモンであるインスリンを膵臓から分泌させ、酸味刺激はアルカリ性の唾液を大量に分泌して中和。また、甘味やうま味など身体に必要な栄養素の味は、消化管を積極的に動かせて消化・吸収を促進させる、といった現象を引き起こす。

口腔内に点在する味蕾とその仕組み

味蕾は、舌の先端を中心に広く分布する茸状乳頭と舌の奥の限定された範囲にある有郭乳頭や葉状乳頭に多数存在。さらに舌以外にも、上あごの柔らかい軟口蓋やのどの奥の咽頭部にもある。味蕾の数は年齢とともに減少すると考えられており、乳児の時は1万個にもおよび、舌だけでなく頬の内側の粘膜や唇の粘膜にも。それが成長とともに減っていき、成人では舌に約5000個、それ以外の部分は計約2500個程度となる。

それぞれ特徴的な味を持つ「五味」

甘味
砂糖の主成分のショ糖や果物に含まれる果糖が代表例。糖質に由来するエネルギー源のシグナルで、摂取すると血糖値が上がり、意識が活性化され、満腹感を得られる。低濃度から高濃度にわたって快感を示す味でもある。

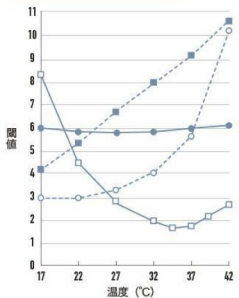
塩味
主なものが食塩＝塩化ナトリウム。これが溶けてできるナトリウムイオンと塩素イオンは身体を正常に機能させるうえで必須の成分で、塩味は生得的に好む味。体液の塩分濃度と等しい0.9％前後がもっともおいしいとされる。

酸味
水素イオンにより生じる。苦味と同様に危険を感知する味であり、食物が腐敗しているかどうかの情報を与える。それゆえ、幼児は酸味のある食品を嫌うが、苦味と同様、食の経験値が増すに従って好むようになる。

苦味
食物が有毒か否かを判定する要素でもあり、他の味覚受容体に比べてその種類が多い。基本的にはおいしさに結びつかず、幼児は拒絶反応を示すが、コーヒーやビールといった例のように慣れによっておいしく感じられるように。

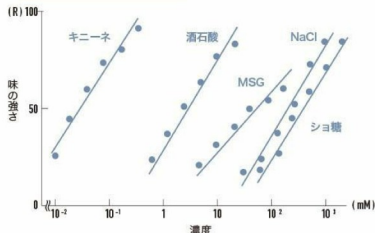
うま味
うま味成分のアミノ酸や核酸は、人間の活動に必須のタンパク質に含まれる。ゆえにうま味はタンパク質のシグナルとして機能し、摂取時には唾液の分泌が促進される。甘味と同様、かなり高濃度になるまで不快を感じない。

食品の味とは、アミノ酸や有機酸、糖類、核酸などの水溶性の化学物質がもたらすもの。甘味、塩味、酸味、苦味、うま味が基本の味、五味として知られるが、それは、脳でこれらの味がしっかり認知される他、分子生物学の研究によって各味覚受容体が発見された事実による。今から100年以上も前に「舌の味覚地図」なるものが発表され、長い間、舌の先端は甘味、縁は塩味と酸味、のどの奥は苦味に敏感といった具合に、基本味の感受性は舌の位置によって異なると言われてきた。しかし今はこれに異を唱える説も。人間の感覚を用いて食品の特性や品質を評価する官能検査を通じて、舌の先端も縁もすべての味に敏感であることがわかってきたのだ。なお最近は、口の中でカルシウムに反応する受容体や、油の構成成分である脂肪酸に反応する受容体が見つかっており、今後、カルシウム味や脂肪味が基本味に加わることもあるかもしれない。

味覚の感度と温度の関係

出典：『食品のおいしさの科学―味・香り・色・テクスチャー』（石倉俊治 著／南山堂／1992）

温度によって味の感じ方が異なるという実験結果が複数報告される中、同分野の研究においてよく引用される一例を紹介する。17～42℃の間では、塩味と苦味は温度が低いほど感知するために必要な最低限の値（閾値）が低く、感じやすい。また、甘味は体温付近がいちばん感じやすいとされている。それに対して、酸味は温度に関わらず常に一定の感じ方という特徴が見られる。

味物質の濃度と味の強さ

原典：『おいしさの科学』（山野善正・山口静子 編／朝倉書店／1994）
出典：『楽しく学べる味覚生理学―味覚と食行動のサイエンス―』（山本 隆 著／建帛社／2017）

グラフは５つの基本味の各濃度の試料10㎖を５秒間口に含み、吐き出した時に感じる味の強さを記したもの。濃度とともに味の強さは直線的に増大する。苦味や酸味は本来摂取を避ける味であるため、低い濃度で検知するが、身体に必要なグルタミン酸ナトリウム(MSG)や食塩(NaCl)、ショ糖などはより高濃度で感じている。またMSGのグラフの勾配は、他の味に比べてゆるやか。濃度が高くなっても味は穏やかに強まるわけで、うま味の特徴と言える。うま味は舌の後方部の刺激でもっとも強く感じるが、これはうま味物質は舌後方部の有郭乳頭、葉状乳頭の溝に入り込んで多くの味細胞と結合するため。強く長く持続し、その結果、味が舌全体に広がるように感じ、唾液も持続的に分泌される。

高甘味、高脂肪が起こす“やみつき”

高タンパク質、高脂肪のハンバーガーに甘いドリンクという組合せは、本能的においしいものの寄せ集めだ。しかも高甘味、高脂肪なものは“やみつき”になりがち。おいしいと感じた時に出る脳内物質には依存性を生じるものがあり、それが摂食意欲をエスカレートさせる。それと比べ、うま味によるおいしさは、甘みや脂肪ほど強いやみつきを生じない。摂食欲の発現に関わる脳内の報酬系に対する興奮作用が甘味より弱く、適度なところで食べるのをやめることができる。

自然と身体が欲するもの＝おいしいもの

人間にとっておいしいものとは、エネルギーの素になる糖分（甘味）やタンパク質の素になるアミノ酸（うま味）、ミネラルとしての食塩（塩味）など、常に身体が必要とするもの。生きるため、活動するために必要なものを摂取した時のおいしさの発現は、長い進化の過程で遺伝子に組み込まれた生得的なものだ。これらの物質を含めて身体が必要とするものは、欠乏時はとくにおいしいと感じ、欠乏状態が解消されればおいしさは減弱する。ただし、身体がため込むことのできる生得的においしいものは充足状態でも魅力的。たとえば大量に発汗して体内のナトリウムイオンが欠乏気味になると、塩辛いものを欲するが、ナトリウムイオンは保存がきかず充足状態になればおいしさの程度も下がる。一方、ケーキやアイスクリームなどは満腹状態でもおいしいと感じるもの。甘いものは常においしく感じる傾向にあるのだ。

いろいろな効果が見られる味の相互作用

増強効果	対比効果	同時的：甘味に少量の塩味→甘味の増強 継続的：酸味や苦味の後→水が甘い
	相乗効果	昆布のうま味＋カツオ節のうま味→１＋１＞２
抑制効果	マスキング	コーヒーに砂糖→苦味が減弱
	相殺効果	酸味＋砂糖→ともに減弱

異なった味の溶液を混合しても、融合して別の味になることはないが、組合せの種類によって互いに強め合ったり、弱め合うといった相互作用が生じ、増強効果として対比効果と相乗効果、抑制効果としてマスキングや相殺効果が見られる。各効果は用いる味の質に依存するが、溶液の濃度の影響も大きい。たとえばショ糖に少量の食塩を混ぜると対比効果が起きるが、濃度を上げると抑制効果に。なお味覚同士の相互作用で有名なのは、核酸（イノシン酸、グアニル酸など）とグルタミン酸の組合せで生じるうま味の相乗効果だろう。

おいしさのレパートリーと食後の余韻

食べものを味わった時に生じる行動を味覚行動と呼ぶが、これは生得的なものと後天的なものに分けられる。人間は、食物摂食時に生じる味（強さや質）と情動性（快感、不快感）を連合して学習し、記憶に留めておくことで、食べられるものと食べられないものの仕分けをしており、おいしさのレパートリーを広げるには、数多くのものを積極的に食す必要がある。なお、おいしいものを口にすると食後も余韻が残って満ち足りた気分になるが、これにはベンゾジアゼピンやβ-エンドルフィンなど脳内の神経伝達物質が関係する。抗不安薬にも用いられる前者には、おいしいものをよりおいしく感じさせる作用があり、一方後者に代表される脳内麻薬様物質には陶酔状態を生み、嗜癖性、連用後の依存性などを生じさせる効果があるという。

辛みや渋みは味ではなく、舌が感じる“刺激”

辛みは味蕾を介さず、その近くにある神経自由終末によって受容される。痛覚や温度覚と同様で、味覚神経とは異なる三叉神経を介して伝達されるため、基本味には含まれない。ただしトウガラシの辛み成分であるカプサイシンに反応する受容体があり、われわれは辛みを痛みなどと同様に刺激として感じている。英語では辛い料理をhotと形容するが、辛みは皮膚感覚の一つで、触覚や温度覚などを含む体性感覚に分類される。他に野菜のアクなどから感じるえぐみ、収斂味も味ではなく、舌が感じる刺激。渋みも舌粘膜の収斂によるもので、強いと不快だが、微量の場合は緑茶などのように好意的に受け止められる。

嗅覚

記憶との結びつきが強い、 もっとも原始的な感覚

嗅覚とは揮発性の化学物質であるにおい物質から外界の情報を得る感覚で、五感の中で突出して感度が高く、動物の生存に直結した非常に重要な存在。脳には古皮質と呼ばれる〝古い脳〟があって嗅覚の情報はここに送られるが、視覚、聴覚、味覚、触覚などの情報は、進化の中で誕生した〝新しい脳〟である新皮質へ情報が届く。つまり嗅覚は生物が進化の過程の初期から使っていた感覚であり、現代社会においてそのプライオリティは高くはないが、食体験における重要性は言うまでもないだろう。

人間は約400種類の嗅覚受容体を有し、複数の嗅覚受容体がにおい物質を感知することで、特定のにおいを感じ取っている。におい物質は、分子量約300以下の化学物質で、数十万種類あると推定されている。それ以上重いと空気中をとばないため、嗅ぐことができない。ただし揮発性のもの全部が香るわけではなく、におい物質を感知する嗅覚受容体と結合し信号が脳に送られるものだけが、においとして知覚される。

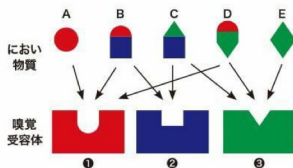
においを感じる経路は2つあり、鼻先から嗅ぐ「オルソネーザル」と、食べものを飲み込む時にのどから鼻に上がる「レトロネーザル」に分けられる。鼻腔に入ったにおい物質は、嗅粘膜の粘液に溶け込み、嗅上皮の嗅神経細胞の嗅繊毛に接触する。ここに嗅覚受容体があり、におい物質が結合すると電気信号が生じ、脳がにおいを感じる。脳への伝達は他の五感に比べてダイレクトで、それゆえ香りは記憶と濃密に結びつくと考えられている。

料理における五感といえば、一般的にまず味覚を思い浮かべるが、実はおいしさを決めるのは嗅覚がとらえる「香り」である。鼻風邪や花粉症になると料理の味がわからない時があるが、これは鼻がつまるとレトロネーザルが機能しなくなるため。風味を感知するのはレトロネーザルによるもので、人間だけが有し、結果われわれは料理を楽しむ文化を生み出した。ただしにおいは経験によって好みが決まり、知らない香りには違和感を覚えるもの。味よりもさらに個人差や民族差が大きいと言われている。

嗅覚と記憶の仕組み

梨状皮質
視床下部・扁桃体
海馬
嗅球
嗅上皮
オルソネーザル
レトロネーザル
におい物質

においの電気信号は脳の嗅球を経て梨状皮質に伝わり、ここでにおいのイメージができる。視床下部や扁桃体にも伝わって本能的な気持ちが左右され、ホルモンの分泌により情動が動く。また、記憶を支える海馬にも信号が伝わる。このようににおいの信号は大脳辺縁系に直接伝わり、またその経路も短いため、食べものの味よりも香りは情動や記憶に直接強く訴えるわけだ。においから記憶が呼び起されることをマルセル・プルーストの小説『失われた時を求めて』の1シーンにちなんで「プルースト効果」と呼ぶが、ある実験結果によれば、数時間後の記憶は視覚が優位なのに対し、数年後となると嗅覚が圧倒的に優位だという。

嗅覚受容体と香りの関係

複数の受容体の組合せにより、一つひとつのにおいを識別する。におい物質Aは嗅覚受容体①で認識され、Bは①と②で、Cは②と③で……といった具合に、におい物質ごとに結合する嗅覚受容体の組合せが異なる。たとえるならば、においが「鍵」で、嗅覚受容体は「鍵穴」と言える。その組合せは天文学的数字になり、われわれは微量な香りの違いを嗅ぎ分けているのだ。

シンクロする嗅覚と味覚

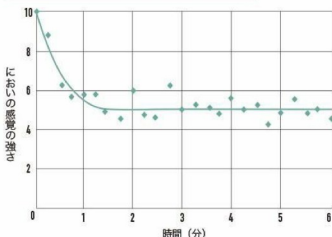
基本味は5つだが、数十万種類と言われるにおいの情報と組み合わせることで、われわれは実際に食べる前により詳細に食べものを判断できる。多くの人がカレーのスパイシーな香りを嗅げば、カレーの味をイメージできるように、特定の香りから味が連想されるのは、嗅覚と味覚がシンクロしているということ。たとえば、キャラメルフレーバーティーは、キャラメルの甘い香りによって甘さが増したような感覚になり、甘みの満足感を得ながらも糖分を減らすことが可能である。また、減塩醤油に醤油の香りを添加することで、塩味の不足感を和らげるなど、さまざまな商品の開発にも利用されている。

味よりもさらに複雑で振り幅の大きい“香り”

甘味と酸味を足すと、脳の中で甘ずっぱい味の感覚が生まれるが、においは2つの異なるものを足した時、1+1=2といった足し算ではなく、相乗効果が見られたり、逆に打ち消しが起きるなどして、まったく新しい香りとして認識される。また、濃度によって香りの印象は大きく変わるもの。味覚の場合、たとえば甘味の受容体は一つで、濃度によって感じる甘さの強弱はあっても味に差異はない。しかし、嗅覚受容体は約400種もあり、濃度によって反応する数や度合いも違い、結果、香りの感じ方は大きく異なる。たとえば、インドールというジャスミンの花に多く含まれるにおい物質は、濃度が薄いとフローラルな香りだが、濃いと大便臭とも言われる悪臭に。

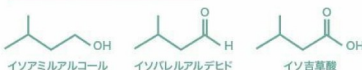
経験値で異なるにおいの好き嫌い

においに対する価値は先天的な影響もあるが、多くは経験や学習によって決まる。たとえばフランスの研究で、妊娠中の母親がアニスを使った食事を摂った場合と摂らなかった場合での赤ん坊への影響を調べたものがある。摂った母親から生まれた赤ん坊はアニスの香りを嫌がらなかったが、摂らなかった場合、赤ん坊はアニスの香りを嫌がったという。また国、文化によっても好みは違い、カビ臭い教会のにおいやアニスの香りをヨーロッパ人は好むが日本人には不評で、一方納豆やほうじ茶の香りは日本人のほうが好む。いずれもそのにおいを経験し育ったかどうかが影響している。

嗅ぎ続けると低下するにおいの感覚

同じにおいをかぎ続けると感じなくなる、という体験はよくあることだろう。理由は次の3つ。①強いにおいを嗅ぐことによって感覚疲労を起こし、機能が一時的に抑制される（疲労）。②特定のにおいを嗅ぐことにより、そのにおいのみを一時的に感じなくなる（馴化）。③あるにおいを嗅ぎ続けることにより、そのにおいを感じなく・感じにくくなる（順応）。視覚や聴覚には見られない現象で、これは嗅覚の特性だ。なお上のグラフは、順応によってにおいを嗅ぎはじめて1分後にはにおいの強さが半減することを示している。

出典：『感覚の地図帳 The Atlas of Human Sense』
（山内昭雄・鮎川武二 共著／講談社／2001）

香りの素であるにおい物質

OH
イソアミルアルコール
O
H
イソバレルアルデヒド
O
OH
イソ吉草酸

におい物質は、元素は水素（H）、炭素（C）、窒素（N）、酸素（O）、硫黄（S）の5種類だが、分子構造内に「官能基」という体や腕のような部分を備え、これらの組合せによって数十万種類にもなる。一見似た構造の分子も官能基が異なると違うにおいとなり、たとえば上の3つのにおい物質も左から、蒸溜酒のような香り、ココアのような香り、納豆のような香りと異なる。ちなみに、コーヒーやワインからは数百種類というにおい物質が検出されるが、われわれはその複合臭を嗅いで一つのにおいと感じている。

口内で変わる香りの感じ方と調理で生まれる香り

香りは温度や湿度によって立ち方が変わるため、口に入れると口腔内の温度や唾液によって、鼻から嗅ぐのとは違った香りが感じられる。また、ゆでる、炒める、焼く、揚げるといった調理・加工による状態変化などによってさまざまな香りが生まれ、おいしさの素となっている。その代表例として、メイラード反応による香ばしさが挙げられるだろう。タンパク質を熱した時に糖の分解物とアミノ酸が反応して褐色物質のメラノイジンができるわけだが、アミノ酸の種類によっていろいろな香りを持つ。他には、糖類を熱した時のカラメル香も特徴的であり、こちらはマルトールなどの甘い香りによる。素材や料理が、新鮮あるいはできたてだとよりおいしく味わえるのは、こうした香気成分が豊富に揮発して香りを強く生じていることも理由の一つだと言える。

臭みは“消す”のではなく“脳内置換”する

クローヴの特徴的な香気成分であるオイゲノールが嗅覚受容体に結合した時に脳へと伝わる信号は、肉や魚の臭みとなるトリメチルアミンの受容体からの電気信号を抑制する作用があるという。また、煮魚を作る際にショウガを臭み消しとして使うことがあるが、ショウガの香気成分のシオネール、ジンゲロール、ジンギベリンなども魚の臭み成分であるアミン類より強く脳で感じるため、魚の臭みがあまり気にならなくなる。つまりこれは、物理的に料理から臭いにおい自体を取り除いているわけではなくて、脳で臭みを感じなくさせているということ。われわれは肉料理や魚料理に、ショウガ、ニンニク、コショウ、オオバといった各種ハーブやスパイスをよく合わせるが、肉や魚の臭みとそれらの香りを脳内で置き換えているわけである。

共通の香りを持つ食材同士を組み合わせる“フード・ペアリング”

人は1万種類のにおいを嗅ぎ分けられると言われているが、ガスクロマトグラフという検出器を使うと、食材に含まれる微量のにおい物質の特定や、各物質の含有量を測定することが可能だ。そうした結果をもとに、食べものの香りの事典なども作られている。さらにこの食材の香りに着目し、共通の香りを持つ食材同士を合わせることで一皿における統一感と味わい深さの両立を図るのが「フード・ペアリング」と呼ばれる手法だ。食材に含まれるにおい物質を分析し種類や特徴をデータベース化したものを活用しながら、科学的に好相性な食材の組合せを探すことができる。

香りによるリラックス効果は人の心理によるもの?

においは人の心理に働きかけて、行動を無意識に変える力を持っている。たとえばミントやコーヒーの香りは、精神的なストレスを緩和させることが報告されている。ただし、この作用は誰にでも起こるわけではない。ミントやコーヒーの香りを正しく認識でき、またその香りを嗅いだ時にリラックスした状態であった経験を持つ人でないと機能しないのだ。これはにおい物質の薬用的な作用ではなくて、あくまでも人間のメンタル的なものなのである。

聴覚

潜在的な影響力を持ち、 感情に強く働きかける

かつては視覚より優位だったと言われる人間の聴覚。実際動物の多くは音に敏感に反応し身を守っている。音波は暗闇でも障害物があっても感受でき、われわれは聴覚を通じ24時間情報を集めている。

では、音とは何だろう。振動によって伝わる波（音波）が音の正体であり、われわれは空気中を伝わる振動を音として感じている。音の高さは振動の仕方によって決まり、振動が速いと高い音、遅いと低い音。音の高さを表すには1秒間あたりの振動数を表したヘルツ（Hz）という単位を用いる。人間が聞くことのできる音は20～2万Hzで、人の話し声は500～4000Hzに分布する。音の強さは音波の振幅によって鼓膜、内耳を押す力の強さで、単位はデシベル（dB）が一般的。ささやき声など非常に小さいけれど独立した音として捉えられるのは40dBで、普通の会話は60dB前後だ。

われわれの生活は多様な音に囲まれており、食においても然り。食行動に作用する音は3つあり、一つは環境音だ。ムードあるBGMが流れると落ち着いて食事ができるが、騒音下では音に気をとられ満足に食事ができない。二つ目は食欲中枢を直接刺激するような音。近くで誰かが麺をズルズル音を立てて食べているような時で、特定の食のイメージと結びついて食欲が湧く場合だ。三つ目は食物の物理的性質により生じる咀嚼音。食品ごとに物性、テクスチャーなどのイメージがあり、パリパリするはずのせんべいが湿気ているとおいしく感じない。これは口腔内で起きた振動が頭蓋骨を通じて聴覚神経に伝わる骨導音で、鼓膜を通して聞く気導音とは伝わり方も感じ方も違い、食体験ではこの骨導音が重要となる。

耳の仕組みと音の伝わり方

耳から鼓膜までを外耳、その奥の空間を中耳という。中耳では人体でもっとも小さい骨である耳小骨が音を伝え、さらにその奥に音を感じるうえでいちばん重要な役割の内耳がある。内耳には音を感知するための蝸牛と、前庭、三半規管といった部分があり、聴覚だけでなく平衡感覚も司る。知覚された音は聴神経を伝わり脳で処理されるが、脳と耳の相互作用で聞きたい音に焦点を絞ったり、実際には聞き取れなかった音を脳で加工処理したりすることまで無意識に、あるいは意識して行なっている。

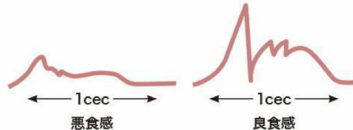
音楽で味覚も含めた食体験を豊かに

味覚や嗅覚に比べ、食体験における聴覚はまだ未開発な部分が多い。BGMは重要で、音楽は脳の無意識の領域に働きかけ、店のイメージを作る他、感情や行動を誘導する力を持つ。音楽のテンポを変えると、お客の食べる速さやスタッフの歩く速さも変わるもの。さらにBGMには騒音をマスキングする効果もある。音と食品で言うと、低音と高音それぞれの音楽を聴きながらタフィーを食べた場合、どちらが甘味、苦味を感じるか調べた実験がある。結果は被験者の多くが前者を苦い、後者を甘いと答えたという。また、かつて英国の「ファット・ダック」では、魚介の品をイヤホンで波の音とカモメの鳴き声を聴きながら食す料理を供し、音が味覚に与える影響を示して話題を呼んだ。嗅覚も記憶や感情に強く働きかけ、他の感覚器からの情報にも注意を向けさせる力を持つが、脳がにおいに反応するスピードは音への反応よりもずっと遅い。また視覚情報も脳を広範囲に活性化させるが、人間の視覚の情報処理能力は1秒に25コマ程度。一方聴覚は1秒間に200コマの情報を処理できるという。

店内の騒音“BGN”に気をつける

日本ではまだ耳慣れない言葉だが、世界のレストランではBGN（バックグラウンドノイズ）が問題になっている。人々の行き交う音や会話、食器の音、厨房からの調理音や洗浄音など、さまざまな音が反射、共鳴して高まるBGN。周囲がうるさいと料理や会話に集中できないだけでなく、味覚が正常に働かない。たとえば飛行中の機内は80dB近い環境で、この音が機内での食事に影響をおよぼし、甘みは感じにくく、一方うま味は感じやすくなるという。賑やかな店はこれと変わらないレベルかそれ以上の騒音だ。BGNへの対応としては、人の往来の多い場所に吸音カーペットを敷く、窓にカーテンや緑を配する、音を意識して椅子やテーブルを選ぶといった策が考えられる。

おいしい理由は大きくてメリハリのある音？

野菜や果物のサクサク、シャキシャキといった音は、新鮮さを見分けるヒントであり、われわれの祖先にとって重要だった。新鮮であればあるほど栄養が損なわれておらず、食すのに適したものだったからだ。さらに人間は調理をするようになり、それによって食品は消化しやすく、また焼いた肉やパンの表面は茶色く色づいてクリスピーに。そして食べると、おいしさとともにカリカリと香ばしい音がした。こうした流れが、われわれがサクサク、パリパリ、カリカリといった音を重視するに至った理由とも考えられるが、ポテトチップスを使ってこの音と味わいの関係を調べた実験がある。参加者はヘッドホンを着けてマイクの前に座り、ポテトチップスをかじる。かじる音はマイクを通じて本人の耳に届くのだが、その際に音の調整を行なう。参加者はそのことは知らず、ポテトチップスを食べた時のパリパリ感と新鮮さの感じ方について答えた。結果、ポテトチップスをかじった時の音が大きく、あるいはシャープに聞こえれば聞こえるほど、新鮮な感じがする、ということに。下の図は別の研究だが、食品を食べた時の音の大小やリズムを表したもの。よい触感（良食感）は音の大小にメリハリがあり、ピークの位置も大きいことがわかる。

原典 ：『日本食品工業学会誌』（相良孝昭・佐伯 剛・山口 誠 共著／ 1969）
出典 ：『ポケット図解 おいしさの科学がよ～くわかる本』（山野善正 著／秀和システム／ 2009）

『食品のおいしさの科学—味・香り・色・テクスチャー』（石倉俊治 著／南山堂／ 1992）、『楽しく学べる味覚生理学—味覚と食行動のサイエンス—』（山本 隆 著／建帛社／ 2017）、『なぜ、あの「音」を聞くと買いたくなるのか サウンド・マーケティング戦略』（ジョエル・ベッカーマン、タイラー・グレイ 共著、福山良広 訳／東洋経済新報社／ 2016）、『ポケット図解 おいしさの科学がよ～くわかる本』（山野善正 著／秀和システム／ 2009）、『料理と科学のおいしい出会い 分子調理が食の常識を変える』（石川伸一 著／化学同人／ 2014）

触覚

全身に点在するセンサーから多様な刺激をキャッチする

触覚は特殊な受容器を持たず、身体の末梢（神経端末）に散在する無数の受容器から伝わる。皮膚や筋肉などで感知する感覚を体性感覚と言い、触覚の他、圧覚、痛覚、温度覚、位置覚、運動覚など多様な感覚が含まれる。視覚や聴覚は、外界にある物理的な特性を目や耳という受容器で知覚するが、触覚はさわったものの形や温度などの特性をそのまま検知するわけではなく、自己の状態を検知している。五感の中で触覚の感覚需要の割合は1％台と少ないが、非常に高性能なセンサー機能を持つ。とくに指先の感度は突出し、ある研究では最小13nm（ナノメートル＝100万分の1㎜）の凹凸を識別できたという。

料理の世界で触覚と言えば、口にした時の歯ごたえ、舌ざわり、のどごしなど。食べものを口に入れ、咀嚼し、飲み込むまでに唇・歯・舌・口蓋・のどなどで感じる多様な物理的感覚は「テクスチャー」と呼ばれるが、これは食べものが持つ物理的な性質「物性」も合わせたもので、フレーバー（味嗅覚）とともに料理のおいしさに大きく影響する。味物質やにおい物質が形成するのが「化学的なおいしさ」であるとすると、テクスチャーは料理の物性を反映する「物理的なおいしさ」であり、両者のおいしさは食品の種類により貢献度が違う。歯で噛んで食す固形品はテクスチャーの影響力が強く、そのまま飲む液体品では風味の影響が強い。またテクスチャーは食品中の味やにおいの口腔内での拡散速度を変えるため、間接的に風味の強弱が変化する。なお一般的に食品が硬くなると風味が弱まるが、それは味や香りの成分がそれらと結合する受容器へと到達しにくくなるためだ。

大脳皮質の体性感覚野と身体部位の対応関係

体性感覚野と身体部位との対応関係は、20世紀半ばに脳外科医ワイルダー・ペンフィールドにより調べられた。上図は、大脳皮質を電気刺激し、どこに触れられているように感じたかを大脳の断面にマッピングしたもので、皮質の面積が各部位の感覚の鋭さに対応する。

オノマトペから見る触感好きの日本人

炊いた米の硬さや弾力性、粘り、トロや霜降りの黒毛和牛のとろけるような触感、天ぷら衣のサクサク感など、日本においてテクスチャーの役割は想像以上に大きい。のどごしも重要で、うどんや蕎麦、ところてんや茶碗蒸しなど、のどを通る時の感覚を楽しむ料理もたくさんある。日本語は外国語に比べてテクスチャーを表す用語がかなり多く、その豊富さは単に多彩なテクスチャーがあるというだけでなく、われわれはその触感を敏感に感じ取り、さらにそれを表現する術を持っているということだ。テクスチャー表現も含めたオノマトペ（擬音語・擬態語）が、日本語には4800種以上あり、他言語の5倍以上とも言われている。

新たなおいしさを作り出すテクスチャー

スペインの「エル・ブジ」により有名となった、人工イクラのような食品のカプセル化技術。アルギン酸ナトリウム水溶液を塩化カルシウム水溶液に滴下すると、表面がゲル化してゼリー状に固まることを利用して作る。このアルギン酸ナトリウムの他、メチルセルロース、カラギーナン、キサンタンガム、レシチンといった凝固剤、増粘剤、乳化剤、安定剤などの添加物を使い、さまざまな「テクスチャー」が作られている。これらは単純な食材の調理変化だけでは得られず、新しい料理をデザインするうえで触感の創出は今後も重要なトピックに違いない。ちなみに食品が歯に触れた時の感覚、歯ざわりは、歯の表面で感じるわけではなく、圧力が歯の根元を覆う歯根膜に伝えられ、その中の感覚受容器が刺激されて歯ごたえを知覚する。歯根膜には三叉神経に属する感覚神経の終末が豊富に存在し、触・圧感覚に非常に敏感である。

目安は体温プラスマイナス25～30℃

温度を感じるのは触覚とは別の温覚・冷覚だが、同じ皮膚感覚として一言触れよう。食べものの温度は、体温プラスマイナス25～30℃程度の時においしく感じると言われており、冷たいものは10℃前後、温かいものは60～65℃が好まれるとされる。とはいえ、その時の気温や湿度にも影響を受け、当然、暑い時には冷たいもの、寒い時には熱いものが喜ばれる。料理の温度は口腔内の温度受容器で認識されるが、トウガラシに含まれるカプサイシンは43℃以上に反応する温度受容器を、またミントのメントールは25～28℃に反応する受容器を活性化させるため、それぞれ口の中が熱くなったり冷たくなったりするように感じる。

食べるのは指、それともどんなカトラリー?

世界のミシュラン星付き店などが、アミューズや前菜などで指を使って食べるような品をこぞって出しはじめたのは、そんなに昔のことではない。こうした動きが見られるようになったのは、その見た目もさることながら、カトラリーの代わりに指を使うという行為そのもの、また口の中で風味や触感を感じるだけでなく、皮膚で感じる触感の意義にも目が向けられるようになったのではないだろうか。またカトラリーを使う場合も、金属製だけでなく、木製、磁器、貝殻製など、口あたりや温度を考えて使い分けるケースも増えている。海外の料理アーティストやトップレストランでは、スプーンに砂糖や少量の挽いたコーヒー豆などの結晶や粉末をまとわせ、それに料理をのせて提供するといったケースもあるそうだ。併せてカトラリーは重さも重要であり、ある研究では、人は重いスプーンでものを食べた時、軽いスプーンを使った時よりも、その食品の味をより高く評価する傾向にある、といった結果が得られている。

参考文献：『「おいしさ」の錯覚 最新科学でわかった、美味の真実』（チャールズ・スペンス 著、長谷川 圭 訳／ KADOKAWA ／2018）、『感覚の地図帳 The Atlas of Human Sense』（山内昭雄・鮎川武二 共著／講談社／2001）、『驚異の小器官 耳の科学 聞こえる仕組みから、めまい、耳掃除まで』（杉浦彩子 著／講談社／2014）、『サウンドパワー わたしたちは、いつのまにか「音」に誘導されている!?』（ミテイラー千穂 著／ディスカヴァー・トゥエンティワン／2019）、『食の文化フォーラム36 匂いの時代』（伏木 亨 編／ドメス出版／2018）、『食品色彩の科学』（齋藤 進 編著／幸書房／1997）、

五感から料理をデザインする

川崎寛也（味の素㈱）

人間の五感のメカニズムを理解し、活用すれば、新たなアプローチの料理が生まれるはず――。ここでは、「おいしさ」を科学的視点から考察する川崎寛也氏が、料理人が取り入れるべき「五感のデザイン」について考える。

五感は、いわば料理と脳の間にあるセンサー。料理が五感を刺激し、それが信号となって脳に送られ、食べた時の総合的な印象が形作られる。なお、五感と同じくらい、五感によって呼び起こされる記憶もまた、食べた時の総合的な印象作りに大切な役割を果たしている。

自らの五感体験を分解し、お客の五感体験をデザインする

食材は、味や香り、触感など、それぞれが固有の情報を持っています。経験豊かな料理人は、そうした情報を五感で感じ取る力に長けています。たとえば、上質なニンジンの皮には力強い風味がある、ニンジンの葉にはこんな好ましい風味がある、火の入れ方次第でニンジンの触感と風味はこう変わる――といった、一般の人なら見落としてしまうであろう情報を、料理人は的確にキャッチできます。

五感はいわばセンサーで、料理人は、食材や料理に関する高度なセンサーを持っていると言えるでしょう。その高度なセンサーが感じ取った刺激をどう理解し、どう分解するかが、新たな料理を作るうえで、まずは大切だと思っています。

また料理人は、自らの感動を料理を通してお客に伝えることができます。たとえば畑に行って、野菜が育つ環境、空気の気持ちよさ、採れたての野菜の香りなどに感動したら、それを料理で表現してお客に伝える、といった具合です。

ただし、その感動をざっくりとしか理解できていなかったら、当然ですがお客には充分に伝えることはできません。五感を通して何を感じ、感動した理由は何なのかを一つずつ分解して考えることが大事で、その分解の仕方に個性も表れるはずです。

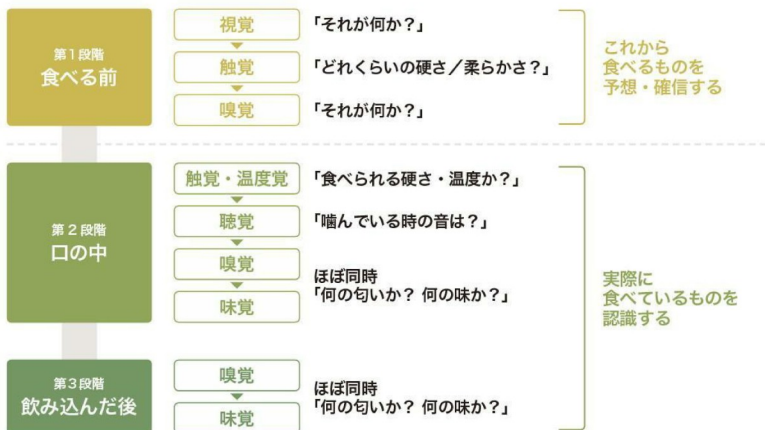
このように、五感のセンサーが感じ取った食材の情報や、五感による刺激で得た感動を「分解する」のが、料理考案の第一段階と言えます。そして第二段階は、分解したパーツを整理し、料理として「組み立てる」こと。組立ての方法によって料理人の個性も出ますが、いずれにせよ、お客がどのような五感体験をするのかを客観的に考え、構築する力、すなわち「五感体験をデザインする力」が大切になってきます。

ここでは、この「分解」と「組立て」を行なう際に役に立つであろう、3つのトピックを紹介します。①は、「五感から料理を発想する」。料理を考案する出発点として「食材」「調理方法」の他に「五感」もあるはずで、そこをはっきりと意識すると、別の発想法が可能になるのでは、という提案です。②は「食べ手が五感を感じる順序」です。「食べる」という一連の行為の中で、細かく見るとそれぞれの五感が働きはじめるタイミングは異なります。その時差を意識する大切さを説明します。③の「五感と親近性・新規性」では、料理に斬新さを組み入れる際のポイントについて伝えます。五感とともに、食体験の印象を決める際に重要な働きをする「記憶」にも関わってくる内容です。

1. 五感から料理を発想する

料理を考案する際は、素材、あるいは調理法を出発点とすることが多い。しかし五感の全体的な印象（さっぱり、こってり）や特定の五感（サクサクな触感、酸味のある味）から出発し、「であれば、この素材」、「この調理法」と考えを進めることも可能。料理を考える際の、新たなアプローチとなるはずだ。また、素材・調理法・五感を熟知し、3つを同時に意識しながら全体をまとめられれば、より明確な意図を持つ料理を作ることができるだろう。

取材・文／柴田 泉　図版／川崎寛也

2. 食べ手が五感を感じる順序

料理を食べる時、私たちは「食べる前」、「口の中」、「飲み込んだ後」の３段階で、料理の内容を把握する。そして、それぞれの段階で、五感のうちの何が働きはじめるかに時差がある。また、「食べる前」つまり事前の想定と、「口の中」、「飲み込んだ後」つまり実際に感じた感覚を同じにするのか、ギャップを持たせるのかで、料理の印象が変わる。以上を意識し、それぞれの段階で、食べ手の中で五感がどう動くかを想像すれば、料理をより意図通りにデザインできる。

3. 五感と親近性・新規性

新規性を料理に組み込むのなら……

視覚	味覚・嗅覚	
新規性が高い	親近性が高い	盛りつけが斬新 風味は定番
親近性が高い	新規性が高い	盛りつけが定番 風味は斬新

すでに何度も体験し、記憶の中に定着しているものは「親近性」が高く、安心感を呼び起こす。一方、初めて体験するものは「新規性」が高く、斬新な印象を呼び起こす。斬新な印象を料理に取り込みたい場合、食べる前の予測（主に見た目＝視覚）が斬新なら、実際に食べた時（主に風味＝嗅覚、味覚）には安心感を。見た目に安心感があるなら、風味で斬新さを、とするとバランスがよい。両方とも斬新だと、食べる人は判断の基準を失い、混乱してしまう。

劇場型レストランが種明かし!?

お客の心を掴む技

科学を駆使した分子ガストロノミー的手法をはじめ、ＣＧ映像を現実空間に投影して
リアルとバーチャルをシンクロさせるプロジェクションマッピングの手法など、レストランの演出もさらなる進化を見せている。
先端を行く話題の２店の技とアイデアをのぞいてみよう。

セクレト

薮中章禎

シェフ自身がエンターテイナーとして立ちふるまい、客席全体を巻き込んだパフォーマンスで魅せる

◆ 視覚的な演出の柱は、液体窒素を使ったパフォーマンス

同店では液体窒素を使った演出をよくコースに取り入れており、中でも定番はお客の目の前で行なうアイスクリーム作り。大量の液体窒素を使って1分間ほどで作り上げる。白煙がもくもくと客席のほうまで流れ、アップテンポの音楽とともに店内の盛り上がりは最高潮に。視覚や聴覚が刺激され、ライブやショーのような熱狂感が客席に生まれる。

フランス料理を基盤にスペインで分子ガストロノミーを学んだ薮中章禎氏が、2017年にオープンした「セクレト」。「好奇心のすべてを、超え続ける。」をコンセプトに、お客を巻き込み展開するショーのような演出が話題を呼び、2年先まで予約で埋まる人気店だ。店名はスペイン語で「秘密」。重厚な扉を開けるとバースペースが現れ、細い通路を通り客席へ。ほの暗い店内には、ひときわ目立つ場所に料理の仕上げを行なう台が設けられ、それを囲むようにカウンター12席が並び、舞台を眺めるような構造だ。

料理12〜13品とドリンクペアリングがセットの2万円のおまかせコース（税・サ込み）のみで、1日1回、一斉スタートでの営業。液体窒素などを印象的に用いた料理のプレゼンテーションに加え、お客とのコミュニケーションを重視した薮中氏のトークパフォーマンス、ドラマチックなBGMでもお客の五感を刺激し、無類の食体験を提供する。

◆ 頭に「？」が浮かぶテーブルセット

着席した瞬間、「これは何だろう？」とお客に思わせる箱型のショープレートや、箸と一緒に置かれたピンセットなど、テーブルセットは、これからはじまるコースに対する期待感を高めると同時に好奇心をくすぐる内容に。なお白磁のショープレートは特注品で、作家に「初めてこんな形の器を作った」と言わせた品だ。

◆ ミニチュアで視覚的な楽しさを演出

写真は今夏に提供している前菜3品。「ビアガーデン」と名づけ、小さなビアグラスにパッションフルーツのジュースとライムの泡を盛ってビールを模す他、1品は液体窒素で凍らせたマンチェゴチーズの粉末を客席でふるなど、見た目の涼やかさも表現。「ミニチュアサイズの品はかわいらしさがあり、とくに女性に喜ばれる」と薮中氏。

◆ 1品目はハートなどお客の目を引く姿に

ハート形のシリコン型で凍らせた果汁（取材時はキウイフルーツとシャインマスカット）を、赤くそめたカカオバターにくぐらせて固めた「秘密のハート」。一輪挿しであるハート形の器にのせ、指でつまんで食べてもらう。噛むと液体が飛び出し、触感の意外性でもお客を引き込む。以前は「黒い真珠」と名づけた黒い球体なども提供。

◆ シェフ自らが演者となり、店の世界観へ引き込む

コースがはじまる前に、バックヤードから颯爽と薮中氏が登場。「ようこそ！」と大きな声で元気に挨拶をし、お客の緊張感をほぐしつつ注目を引き寄せる。その後も、客席への声がけなどフレンドリーなサービスを心がけ、シェフ自らお客の懐にグッと入っていく。また、料理提供の際はすべて薮中氏が料理の説明を行ない、説明後に一斉に食べてもらうことで場の一体感を高めている。

◆ 挨拶も兼ねて、フォワグラを目の前で削る

コースに必ず組み込む同店名物の「フォアグラフレンチトースト」は、「世界一軽い触感のフォワグラ」がコンセプト。1 棒状に凍らせたフォワグラのテリーヌを、薮中氏が一人ずつお客の前で削る。お客との会話を図るのもこの皿の狙いだ。2・3 削った後、お客に皿を持ち上げてもらうと下からドリンク入りのカップが現れ、さらにピンセットを使って食べてもらうなど、驚きをたたみかける。

◆ 化学実験のような調理工程を披露し、視覚や嗅覚に訴える

1 食後の飲みものは、石川県・能登の「NOTO高農園」のハーブを使ったお茶。薮中氏が客前で淹れて、さわやかな香りで客席を包む。2・3 アルギン酸ナトリウムを加えたエルダーフラワーウォーターを注射器でスプーンに採り、別容器に入れた塩化カルシウム水溶液に落とす。すると表面が固まり、中に液体を閉じ込めたカプセル状のゼリーが完成。化学実験のような演出でお客の好奇心を刺激する。

◆ なじみのある料理を、意表を突く仕立てに

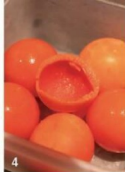
1・2 メニュー名は「OSHIBORI」。湯気の立つおしぼりが置かれ、開くとビーツで着色した色鮮やかな肉まんが現れる。おしぼりに料理が隠されている驚きと同時に、肉まんを熱々の状態で供し、お客に手で触れて温度を感じてもらうという狙いも。3 すし飯を米のチップに換え、煮アナゴと木ノ芽、サンショウの泡をのせた「未来寿司」。仕立ては斬新だが、味は本来の鮨からかけ離れないように。

◆ 場の一体感を盛り上げる“シェイカー”タイム

バーテンダーの安司敬紀氏によるシェイカーの演出も、場を盛り上げる要素の一つ。たとえば今夏、前菜の最後に供するトウモロコシのスープは、盛りつけ台にて安司氏がシェイカーをふって仕上げる。一方口直し用のカクテルをお客自身に作ってもらうことも。シェイカーをふる姿を隣の客同士で撮影し、親しくなるケースもあるという。

◆ ミルでソースを作るという体験とできたての香りを

日本茶用のミルの中にオオバ、白ゴマ、オリーブオイルなどを入れて客席に運び、料理を待つ間、お客にオオバのジェノベーゼソースを作ってもらう。体験する楽しさと、すりたての香りの鮮やかさを感じてもらう趣向だ。ミルは、薮中氏の郷里である石川県・加賀の山中漆器の(有)浅田漆器工芸製。

撮影／天方晴子　取材・文／笹木理恵

◆ 液体窒素を多彩に活用し、驚きのある形や触感を生み出す

1〜4 空気を入れた水風船に注射器でガスパチョを注入し、口を縛って液体窒素の中で転がしながら急冷する。風船をはがすと赤い球が現れ、後は冷凍庫で完全に冷やし固めれば、中が空洞の球体が完成。「秘密のトマト」という料理名で、割ると中からモッツァレッラが出てくる形で提供した。5・6 サイフォンに詰めたマッシュルームのムースをレードルに絞り、液体窒素に浸けて表面を冷やし固め、土に見立てた黒いパン粉とクルトンの軸にのせてキノコ形に。ミニハンマーで崩して食すという演出も特徴の品だ。

◆ 最後は体験＆オチで楽しさを最大限にアップ

コースの最後、「吐息」と名づけられた小菓子。液体窒素で凍らせたメレンゲを、大きく息を吸ってから口に入れ、舌にくっつかないよう噛み続けると鼻から白煙が出るという一品で、お客の笑いを誘う。薮中氏やマダムの富美枝さん（下写真中央）が手本を見せ、お客全員が鼻から白煙を出す（以前は盛りつけ台の周囲に集って行なったが、現在は各席で実施）。漫才で言う「オチ」で約2時間半のコースが大団円を迎える。

◆ 食後のバーでも心を掴む演出で、さらなる楽しみを

2019年に店内の一部を改装し、ウェイティングスペースをバーに。食後はこのバーで、薮中氏もお客と一緒に酒を飲むこともあるが、ここでも楽しい演出を用意する。写真は「ブルー・ブレイザー」というカクテルの手法を活用し、火をつけたウイスキーを高いところからコーヒーに注いで作る一杯。青い炎が美しく、お客から歓声が上がる。

◆ BGMでコースに緩急をつける

コースの最初から終盤までアップダウンをつけて音楽を選曲。その日の料理や客層に合わせてリストから選定し、乾杯に合わせて音量を上げるなど客席の様子を見ながらバックヤードで調整する。液体窒素を使ったデザート時にはポップな曲を流すなど、最後まで盛り上がるような演出を意識。なお音楽は薮中氏自身のテンションを高める狙いもある。

◆ お土産で定番化した箸をスプーンに変更

デザートのアイスクリームを食べる時に使用したロゴ入りのスプーンは、そのままお土産に。㈱Bo Project.製で、以前は同社の箸をお土産にしていたが、他店との差別化を図るために今年6月から特注のスプーンに変更した。「セクレトグッズでお客さまの家をいっぱいにしたい（笑）」と薮中氏。

◆ 客席の“圧倒感”とそれを強めるためのバーと細い通路

1 ダイニングには細い通路を抜けて行く形で、店名でもある「秘密」の空間を演出。また広さのギャップでお客を圧倒する。2 店内入ってすぐのバーは、クリーム色が基調の温かい雰囲気。ウェイティングスペースでもあり、黒で統一したダイニングの圧倒感を印象づけるための空間としても機能する。3 食事の終了とともに、ハーフミラーの壁面にハート形のオブジェが現れる。4 ダイニング全景。カウンターは重厚感のあるモールテックス仕上げ。真っ黒な空間に、盛りつけやパフォーマンスを行なう台が浮かび上がる。

エランヴィタール
深作直哉

自ら手がけたプロジェクションマッピングや謎めいた仕掛けでゲストを非日常の世界へ誘う

◆ ドライアイスの白煙とともに香りが流れ出す

1 熱帯魚が泳ぐサンゴ礁の海のCG映像を投影しながら、小石や貝殻を敷き詰めた箱にのせて提供する前菜。ガラスの小瓶が添えてあり、お客自身が開けて箱の隅に注ぐ。小瓶の中身は温めた洋ナシの蒸留水で、箱の底にはドライアイスがしのばせてあり、注ぐと甘い洋ナシの香りとともに白煙が湧き出て、幻想的な雰囲気に。2「真珠」と名づけられたこの料理は、中央の球体は飴細工でできており、カトラリーとしてテーブルにセットされた巻き貝の殻でお客が叩いて割る仕組み。中にはムールのソテーやウニが隠れている。

2016年に明治神宮の北参道入口近くに開業したフランス料理店「エランヴィタール」。3テーブル6席のみのこの小体な店の最大の特徴は、プロジェクションマッピングをレストランの演出に用いること。料理ごとに自作のCG映像を皿やテーブルに投影し、科学の実験のような演出や謎めいた仕掛けを随所に散りばめ、お客の五感を全面から刺激する。

オーナーシェフの深作直哉氏は日本料理の修業後、外食企業に入社し、フランス料理店のシェフをまかされたことを機に分子調理に興味を抱く。また映像の世界にも惹かれ、それぞれ独学した。料理はおまかせコース1本で、ドリンクペアリング込みで1万6000円（税別）。内容は3〜4ヵ月で変わり、「Gimmick（仕掛け）」や「Story（物語）」など毎回テーマを掲げ、それにもとづき料理や演出を考案する。スタッフは氏と思いを共有するもう1人のみで、営業中はともに黒子に徹し、1組ごとの世界を大切にする。

◆ はかなく消える“シャボン玉”の中に香りを閉じ込める

「一瞬にして消えるシャボン玉に興味があり、食用で作れないか4～5年前からあれこれ研究していた」と語る深作氏。海外のウェブサイトで器具を見つけて実現可能となった。ピストル型をした器具に香りの液体を入れ、口に専用のバブル液をつけてボタンを押すと、中に香りを閉じ込めたシャボン玉のような球体ができる。これまでは、グラスにこの球体をのせたドリンクを供していたが、今は料理にも挑戦。トマトのファルシの上にオレンジの香りの“シャボン玉”をのせた品を試作中だ。

◆ ヒノキの香りを手にまとわせ、その手で直に料理を食す形に

フォワグラと小豆餡などを挟んだ、同店のスペシャリテである「最中」。1 三味線の音色とともにテーブルに置かれた桐箱に、錦鯉、続いて江戸の街並を描いたような浮世絵のCG映像が投影される。よく見ると暖簾に「えらんゔぃたーる」と店名が入る遊び心も。2・3 桐箱を開けると中には袋入りの最中が。食べる前に、升に入った圧縮おしぼりに温かいヒノキの蒸留水が注がれ、手をふくよう促される。ふくことでヒノキの香りが手に移り、その手で最中を持って口に運び、視覚、味覚に加え、嗅覚でも和の世界を楽しんでもらう狙い。

◆真空凍結乾燥機で作った
「食べられるコルク」を本物に混ぜて提供

器に本物のコルク栓を何個か入れ、中に店名の焼き印を押したコルク形の料理を1個忍ばせる。これはトリュフのリゾットを4～5日間かけて真空凍結乾燥機で宇宙食のようにフリーズドライしたもの。リゾットを凍結させてから減圧して沸点を下げ、低い温度で水分を昇華させて乾燥させるが、目が詰まっていながらもサクッとした歯ざわり。見た目だけでなく触感もコルクの軽さに近づけ、探す楽しさに加え、触感も楽しんでもらう趣向だ。

◆お客自身が盛りつけて仕上げる
参加型の料理も用意

立体的なクマの形に整えたホタテのテリーヌと下にスクランブルエッグのソースを敷いた料理「童謡」。横にはゆでたエダマメやマイクロリーフ、クルトンなどをのせたキャンバスを置き、ピンセットを使ってお客自身が自由に盛りつけるようすすめ、料理を完成してもらう。童謡「森のくまさん」の歌詞に出てくる「花咲く森の道」から連想し、ガラス皿に色鮮やかな花のＣＧ映像を重ねてファンタジックな世界を創造する。

◆"過冷却"の現象を利用して、目の前で液体を凝固させる

1「黒いダイヤ」と呼ばれるトリュフを使ったグラタンを宝石に見立て、緑色の液体入りのフラスコと紫の石とともに供する。2・3 液体を皿に注ぎ、続いて石を入れると、石の周囲から徐々に液体が固まり、しかも皿が温かい状態に。この液体は"過冷却" 状態にした水溶液で、過冷却とは凝固点をすぎて冷却されても固体化せずに液体のままであること。過冷却状態の液体に何らかの刺激（衝撃）を加えると結晶化するが、この水溶液は結晶化の際に凝固熱を発することから、深作氏は料理の保温効果も狙ってこうした仕掛けを考えた。なお、この化学反応はエコカイロに利用されている。

◆照明をあてたテーブルだけが
浮き上がる真っ暗な空間

扉を開けると店内は真っ暗で、ショーの舞台とも言えるテーブルだけに照明があたるという、劇場のような空間。入店時にはすぐ席に案内せず、あえて入り口近くの椅子で一度待ってもらい、食事への期待感をより高める。またテーブルには赤い封筒が置いてあり中にメニュー表が入っているが、「真珠」、「宝石」など、料理名とは思えぬ単語がランダムに書かれ、お客の想像力をかき立てる。

◆テーブルを彩る花。
その土が実は
主菜の調味料に

着席した時からテーブルに飾ってある赤いバラの鉢。その土は実は主菜の肉料理に使う調味料だった……というユニークな演出だ。土は黒オリーブを乾燥させて作ったフェイクで、肉料理を供する際に引き出しに入っているミニスコップを使い、土を掘るようにして肉に添えることをすすめる。同店では、このようにミステリー小説などでおなじみの"伏線"的な要素をコースの随所に散りばめ、楽しい驚きにつなげている。

◆鍵のかかった
引き出しに、
用途不明な
アイテムを陳列

コースの合間に、スタッフが下げた皿やはずしたクロスの下から鍵が出現。店内が暗いため最初お客は気づかないが実はテーブルには３つ引き出しがあり、２つはこの鍵を使って開けて、中のものを取り出して料理に用いる。「最中」で使うおしぼりと升や「童謡」で使うピンセットの他、「奇跡の実」、「溶岩石」と書かれたガラスの小瓶など、不思議なアイテムが10個近く並び、好奇心を呼び起こす。

撮影／宮本信義　取材・文／沖村かなみ

◆ テーブルにソースを描き、参加型のデザートで食後を盛り上げる

1 デザートの際はスタッフがクロスをはずし、真っ白なテーブルに直接ソースをぬり、時にはお客の名前やお祝いのメッセージも書く。2・3 そこに宇宙がテーマのCG映像を投影し、茶色い球体を置く。チョコレートでできており、お客自身にテーブルに打ちつけて割ってもらうが、「隕石の衝突と恐竜の絶滅を思い浮かべ」(深作氏)、中から恐竜の骨形クッキーや果物などが転がり出る形に。テーブル上で楽しさを共有し、フィナーレを強く印象づける狙いだ。

◆ 店内に映像部屋を設け、自作のCG映像で独自の世界観を一から表現する

個室を映像製作部屋に変え、深作氏とシェフの藤原俊城氏の2人で、それぞれ3台のパソコンを使って映像や音響を製作。「『編集』、『切り抜き』、『3DCG』、『モデリング』、『スカルプト』、『レンダリング』など、すべてソフトが異なるため結構高額な投資です(笑)」と深作氏。Adobe Illustratorなどの基本ソフト以外にCorelDRAWやVideoStudioなどさまざまなソフトの使い方も独学し、プロジェクションマッピングを創造する。

◆ 注射器を使った製菓用器具で花びら型のゼリーを作る

「フラワーゼリー」を作るための注射器と専用のヘラ付き針。注射器の先にヘラ付き針を取り付け、透明なゼリーに差し込んで色づけしたゼリーを注入しながら花や葉を形作る。花びらの組合せや色使いによって、オリジナルの花を創造することが可能。

◆ 食品用シリコンを用い、オリジナルの型を自在に作り出す

独自の世界感を創造するため、作りたい形に合わせて食品用シリコンを使ってオリジナルの型をあれこれ製作する。写真のレゴブロックをかたどった型はゼリーに用い、デザートのパーツとして使って遊び心を表現。写真奥は、卵形の型。

◆ 声が低音に変わるガスを"ウェルカムエアー"とし、お客の緊張をときほぐす

レストランに不慣れな若い世代のお客も多く、食事前に緊張をほぐすためにウェルカムドリンクならぬウェルカムエアーをすすめることも。ダチョウの卵にペイントした自作の器にクリプトンのような空気より重いガスを充填。お客がストローでガスを吸って話すと、低音ボイスとなり、笑いが生まれる。

◆ 超音波で音を飛ばすスピーカーで不思議な音の世界を創出

超音波で音を飛ばすパラメトリック・スピーカーをポケットに入れ、たとえば鳥のさえずりを流しながら客席間を歩き、壁に音を反射させ、立体的かつ臨場感のある音を響かせることも。なお料理や映像に合わせて流す音楽も、著作権フリーの楽曲をベースに編集ソフトを使って自作することが多い。

◆ ステーショナリーグッズで料理をポップに彩る

グッズマニアでもある深作氏は、調理用以外の道具でもおもしろいものを見つけては料理や皿の演出に取り入れる。紙専用の型抜きパンチを使って野菜のスライスをいろいろな形に抜いたり(加熱調理を前提に使用)、スタンプに少し粘度のあるソースをインク代わりにつけて皿に押して装飾するなど、文房具も多彩に活用する。

◆ ARマーカーを採用し"拡張現実"の世界を

AR(Augmented Reality)とは、実在風景にバーチャルの視覚情報を重ねて表示することで、目の前の世界を"仮想的に拡張する"技術。同店では本形の箱の蓋の内側にイラストを貼り、これをARマーカーに登録。お客がスマートフォンでARアプリをダウンロードして読み取ると、自作の動画が画面に再生され、料理の説明が流れるという仕掛けを作った。

◆ 蒸留器で果物やワインの香りを抽出し、演出のアクセントに

香りが溶け込んだ液体を得られる単式蒸留器。写真は、素材と水などの液体を中に入れ、火にかけて使うタイプ。「真珠」で使う洋ナシの香りの蒸留水はこれで作っている。他にも、白ワインを蒸留させてスプレータイプの香水瓶に入れたものを引き出しに入れ、帰り際に手など好きなところにつけてもらって香りの「お土産」としている。

セクレト

薮中章禎

音楽や体験を効果的に取り入れ、最初の"掴み"から最後の"オチ"まで夢中にさせる

当店では、「好奇心のすべてを、超え続ける。」というコンセプトの下、常に"圧倒的である"ことを意識して店作りを行なっています。お客さまの心を捉えるうえでまず大事なのが、最初の"掴み"。箱型のショープレートやピンセットなど、頭に「?」が浮かぶような演出で、ワクワク感を高めます。そして料理は1品目からすべてカウンター内に設けた台、いわばステージで仕上げをし、お客さまの目線を中央に集中。こうした視覚面での仕掛けに加え、お客さまの緊張をほぐし、気分を盛り上げるために欠かせないのが音楽です。当店ではあえて大きめの音量で流し、料理ごとに曲の雰囲気を変えることで、味以外の部分でもコースに抑揚をつけています。またコースでは、歯ざわりや手で触れる「触覚」を意識した料理も多く取り入れ、時にはシェイカーをふるなどお客さまに実際に体験していただくことで、料理を味わうだけではない楽しさを感じてもらえるようにしています。

新しい料理を考える際は「お客さまの予想をよい意味でさらに裏切るにはどうしたらいいか」を考える。日頃から思いついた単語をメモしており、素材から発想することもあれば、「ビアガーデン」のように季節的なイメージからふくらませるものもあります。

今はコロナ禍の影響でお客さまも自粛ムードです。当店も手の消毒などをお願いするのでどうしても緊張感が出てしまう。そこで客席ではテンション高くお迎えし「思いきり楽しんで!」という雰囲気を作ります。最後に供するメレンゲは漫才で言う「オチ」で、笑いと盛り上がりが「また来たい」と思わせるダメ押しの一手に。毎日この2時間半に自分の全パワーを注いでおり、まさに"ライブ"だと思います。

1975年石川県生まれ。ホテルやレストランを経てフランス、スペインに渡り、「エル・ブジ」などで働く。帰国後、マンダリン オリエンタル 東京「タパス モラキュラーバー」(東京・三越前)を経て2017年に独立。

住所／東京都新宿区二十騎町 2-23 ランピオン・イゴー102　電話／03-6265-3664
https://secreto-tokyo.com

エランヴィタール

深作直哉

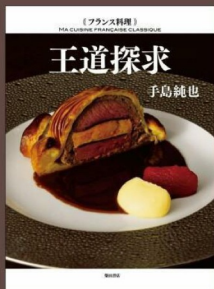
映像や科学など尽きぬ探求心を武器に、思い描くビジュアルや演出の具現化に努める

「フランス料理店は緊張する」という声をよく耳にする中、若い方にも来店いただいて楽しんでもらいたいと思い、五感を刺激するような驚きと楽しさのある食事時間を届けようと考えました。店の外観もあえてレストランらしくない造りにし、ドアを開けると店内は真っ暗。各テーブルにだけスポットライトをあて、非日常感を出しています。

コースは毎回テーマを決め、それに沿って皿の表現や料理内容を考えるのですが、ビジュアルや演出のイメージを先行させ、それをいかに料理として具現化するか試行錯誤することが大半。あれこれ思いつくものの、イメージ通りできるのは1割程度で、あきらめないことが大切ですね(笑)。そして当店に欠かせないのが、プロジェクションマッピング。映像や音響の力は非常に大きく、製作には技術も時間も要しますが、フランス料理の名店でも修業したシェフの藤原(俊城氏)と2人で勉強しながら作っています。

器や小道具も、食品用シリコンで型を作ったり、「真珠」の料理では貝殻形の照明器具を器代わりに使うなど、視野は広く自由な発想で。ただし食品用に使えないものもあるので、検査機関にチェックを依頼し、安全なものを使っています。料理の演出は、煙や香りのように視覚や嗅覚を直接刺激する他、鍵を使って引き出しを開けてもらい中に用途不明の道具を潜ませるなど、探求心をくすぐります。とはいえ、あくまでも食事の時間で、しかも料金も安くはないため、「謎解きばかりでよくわからなかった」というのは避けたい。料理の盛りつけを自分で仕上げてもらったり、デザートではチョコレートの大きな球体を手に持って割っていただくなど、お客さまが参加しながら楽しめるわかりやすさも心がけています。

1985年茨城県生まれ。高校在学中に調理師免許を取得。東京・銀座の日本料理店で7年間修業。外食企業に入社し、西麻布にあった「エランヴィタール」のシェフを務める。店名を譲り受け、2016年に独立開業。

住所／東京都渋谷区代々木 1-20-4　電話／03-6300-9347
http://www.elanvital.co.jp

《フランス料理》

MA CUISINE FRANÇAISE CLASSIQUE

王道探求

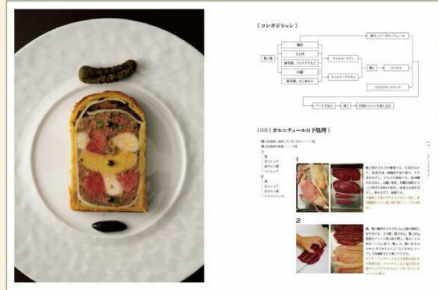
手島純也（オテル・ド・ヨシノ）著

B5変型判 オールカラー204頁　定価：本体3,800円＋税

フランス料理のクラシック＝王道を知るために

時代を超えたスタンダードともいえる「王道フランス料理」の神髄、技術、未来を探究する一冊。パテ・アンクルートやジビエのトゥルトなど、ザ・フランス料理な45品を紹介し、「味と味を複層的にからませていく」独特の構造をチェックしながら、詳細なプロセスと個々のテクニックポイントを解説する。
何世代にもわたってフランス料理が目指してきた「美味」とは何か。それを現代に合わせて輝かせるために必要なこととは？――「攻める古典料理人」として知られる著者が、フランス料理の温故知新に真っ向から取り組んだ初の料理書。昨今の“個人の独創性”をテーマとした料理とは異なる視座で、フランス料理の未来に迫る。

【フランス料理の構造を知るためのレシピ】
宮廷料理の流れを汲む古典料理は、「素材と素材、技術と技術を掛け合わせ、その融合から美味を生み出す」ことが特徴で、ときに複雑な多重構造に大きな意味がある。まずは視覚的に把握できるよう、一部レシピの冒頭に「コンポジション」のチャートを提示。料理の全体像と各作業パートの位置づけを明確にして、ルセットが展開する。

【見たいところを詳しく――臨場感のあるプロセス写真】
すべてのレシピでプロセス写真付き。とくに細かい手技が必要な料理については詳しく写真で追いかけ、重要ポイントをクローズアップしながら、調理の流れをわかりやすく紹介する。

◉本書の構成

【コラム】
フランス料理の遺産を継承する／ソースのこと／コンソメのこと／季節感のこと／キュイッソンのこと／これからの料理のこと

【料理例】
パテ・アンクルート／ジビエのトゥルト／キジのスヴァロフ風／仔イノシシのブランケット／マハタのシャンパーニュ風味／ブレス鶏のガランティーヌ仕立て、ソース・アルブフェラ／ヒラスズキのポワレ、デュグレレ風／オコゼのファルシのロティ、スープ・ド・ポワソンのソース／ジビエのコンソメ／クエのフロマージュ・ド・テット／アワビのショソン／栗のスープ、カプチーノ仕立て／仔鳩のブロシェット風グリエ／仔牛の骨付き背肉のロティ／仔鴨のロティ、日本の柑橘風味 ほか

〒113-8477 東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル
注文窓口（柴田書店カスタマーセンター）TEL 03-5817-8370　FAX 03-5816-8281
お求めはお近くの書店へ または上記窓口、柴田書店WEBサイトへ ◆ http://www.shibatashoten.co.jp

柴田書店 ◆ 出版案内

大阪屈指のビジネス街・堺筋本町の
賑やかな通りに店を構え、
今年で10年を迎える「ラ・シーム」。
昼夜ともにおまかせコースのみで、
オーナーシェフ・高田裕介氏の出身地である
奄美大島の食材をふんだんに取り入れた
イノベーティブなフランス料理が身上だ。
氏は「アジアベストレストラン50」など
世界的なレストランランキングの
常連でもあり、その旺盛な創作意欲と
クリエイティビティは、
他のシェフたちの間でも評判を呼んでいる。

ただ、高田氏の料理哲学の真骨頂は、
普段の営業で供する料理にはおさまりきっていない
と言ってもけっして過言ではない。
氏はほぼ毎日、新作料理を生み出して
SNSやイベントなどで発信しているが、
そこに多く見受けられる
きわめて実験的で奇抜な品や、
まだ進化の余地がある習作、
そしてもはや〝料理〟にすら見えない何か——
氏が言うには、

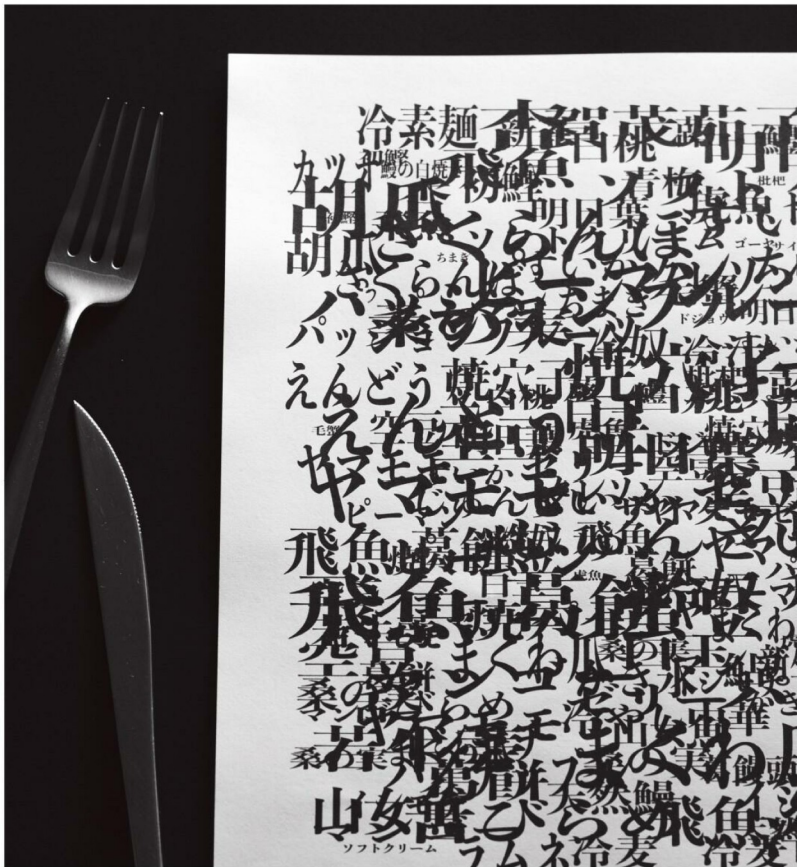
皿を跳躍するイマジネーション

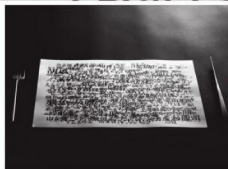
——ラ・シーム 高田裕介が思い描く
五感へのアプローチとこれからのレストラン——

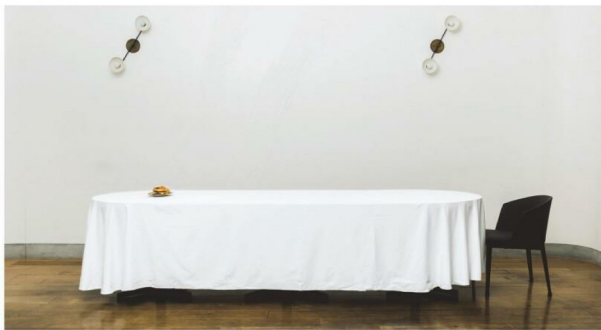
「万人に好かれることをめざさず、
ひたすら自身のクリエイション欲に
まかせて作った料理」の数々が、
高田氏の料理観をもっともストレートに
表す品々と言えるだろう。

ここでは高田氏に
「五感に訴えかける料理」というテーマを
投げかけ、創作意欲を自由にぶつけた料理を
作ってもらった。

かねてよりレストラン市場の成熟と
飲食店の飽和状態化が
進んでいることに加えて、
食事の在り方を根本から覆すコロナ禍の到来。
これらによって高田氏は「皿の上だけで
料理を考える時代は終焉を迎える」と
考えるようになり、
折しも、お客の「五感」に訴える料理表現が
頭の片隅にいくつか浮かんでいたという。

常に〝今〟ではなく、〝次の時代〟を志向する高田氏。
そんな氏の五感に対するアプローチ法と
これからのレストラン論を掘り下げてみよう。

| 1 | wait |

旬の食材やその時季らしさを感じる料理の名をランダムに、かつよく見ないと読めないほど大量に文字を重ねて印字した紙をテーブルにセット。お客に「この中から次に提供するものをあててください」と伝え、正解したお客だけがその品を食べられる（今回は左上あたりにある鰻の白焼き）。お客はこの紙から感じる視覚的な圧迫感や一種のおどろおどろしさ——高田氏曰く“気持ち悪さ”——を我慢しながら、料理名を探さなくてはいけない。

| 2 | social distance |

食欲をそそるおいしそうな見た目、香りの料理（今回はハンバーガーとフライドポテト）をサービスが客席へ運ぶも、あえて長いテーブルの真ん中や端などお客の手からは届かない場所に置く（上は２名、下は１名用）。そのためお客はこの料理を食することができず、食欲だけがかき立てられる。お客が帰る際に、新たに作った同じ料理を持ち帰り用のお土産として渡す。

レストラン営業を休止していたこの期間、料理人になってからはいちばんと言っていいくらい時間に余裕があったので、いろいろなことを考えていました。店のこと、料理のこと、レストラン業界全体のこと——そんな中、強く感じるようになったのは、「皿の上だけで料理を考える時代はもう終わった」ということです。

　レストランは元来、コミュニケーションとともに食事を楽しむ場所。料理を食べることと、そこで生まれる会話がセットとなって、レストランの楽しさを形作っていました。でも今は、できる限り人との接触を減らすために、オンラインでのコミュニケーションが求められるようになっている。そして実際に人々はそれを受け入れ、対面でないコミュニケーションも充分楽しいと気づいてしまった。また、誰かと一緒にレストランに来たとしても、会話を減らすことや接近しすぎないことが求められる。つまり「食事を楽しむこと」の中から「コミュニケーションを楽しむこと」が切り離されて別物となり、レストランにおける大きな楽しみの一つが成立しにくくなったんです。

五感を通して「思考すること」を
レストランの新しい楽しさに

　そうなると、これまで料理人は「いかにおいしい料理を作るか」、言ってしまえば皿の上だけを考えていればよかったのが、「いかにお客さまを楽しませるか」という

撮影／高見尊裕

| 3 | a bird cage |

簡単には開かない鳥籠の中に料理を入れて提供。お客自身に開け方を試行錯誤してもらい、"苦労して"料理を取り出してもらう。この工程を経ることによって中の料理への集中力や期待感を高め、いざそれを口にした時に風味をより強く印象づける狙いだ。料理の中身は「味と香りがはっきりしていてわかりやすく、おいしいものなら何でもいい」。今回は、数種の柑橘の果肉の上に、新ショウガのエスプーマをのせたもの。

部分も含めて考える必要が出てきますよね。もちろん、私たちが今大切にしている〝普通のおいしさ〟を大事にしないといけないことは変わらないのですが、加えて食事の時のコミュニケーションに代わる、新しい楽しみ方も打ち出さなくてはいけなくなったということです。

　そんな流れから今、レストランの形も多様化してきていますが、私個人として今後考えていきたいのは「お客さまを思考させる食事法」。これには、五感へのアプローチが重要な要素となります。お客さまを思考させるというのは、料理を提供する際の仕掛けや演出でお客さまの五感を刺激することによって、ある思考や心理状態を発生させるということ。料理そのものというよりも、料理に向き合ってもらうためのシステムや形作りに重きを置く考え方で、これはレストランに来ていただかなくては体験してもらえないことです。たとえば五感のうちどれかを際立たせて刺激することはもちろん、五感を感じる術を奪ったり、もしくはある五感から得てもらった情報を裏切ったり……。そうすることによって料理への期待感や集中力を高めてもらう、ギャップで驚きを与える、そしてそもそも「レストランという場所」自体に対するお客さまの常識を覆す、といったことを狙っています。

　今回この企画で「五感」というテーマを受けて、そのアプローチを極端に表出させた料理6品を新たに考えてみました。頁のイラストは、それぞれの品のアイデアが生まれた瞬間にすぐ描き留めたものです。

お客が持つ情報を裏切る。それも料理人の技術の一つ

　さて、人間は日々の生活や体験から、自分の中に「情報」を積み重ねていきますよね。五感を通して得た感覚ももちろんその情報の一つ。わかりやすいのが嗅覚で、ある香りと記憶が結び付いていて、その香りを嗅いだ時にある思い出や情報が浮かび上がったりする。あるいは苦味や酸味みたいに、経験を積んで「これは安全な食べものだ」という情報を得たからこそおいしく感じる味もあります。「梅干はすっぱい」というのを知っている人と知らない人とでは、梅干を見た時の反応（唾液が出るかどうか）が変わりますし。

　だから私はもともと、食事においては個々人が持つ「情報」がすごく重要なものだと思っています。私たち料理の作り手側が持つ情報はもちろんのこと、お客さまが持っている情報も。同じ料理を出しても、お客さまごとの経験値によってどう受け止められるかが変わってくると思うんです。でも、こちらが何かしらの仕掛けを施して、それぞれのお客さまの経験や情報を裏切るような料理が出せたらおもしろいな、って考えていて。それこそが、料理人がレストランという場所でお客さまに料理をお出しする意味なんじゃないかとも思うんです。

| 4 | Black Box |

中身が見えないブラックボックスの中に球形のモモのゼリーを入れ、お客の目の前に設置。その奥に石を置き、ブーダン・ノワールを竹炭入りの黒い生地で包んで揚げたものをのせる。それを見ながらブラックボックスの中に横から手を入れて、ゼリーを上の穴から出して手掴みで食べてもらう。目で見ているものは真っ黒い球、舌で感じるのはモモの甘さ、手で感じるのはプルプルとした柔らかい触感という状況で、視覚と、味覚・触覚の情報が一致しないため、お客には混乱が生じる。

6 | tablet PC

お客にタブレット端末を渡してこれから出す食材にまつわる写真(今回は魚なので海や漁、市場の風景)を見せ、食材に対する知識を深めてもらう。そうして期待感を高めた後にそれを使った料理(今回はセビーチェ)を提供。「食材の勉強と賞味を同時に行なえる」品。

5 | CAPSULES

牛肉の赤ワイン煮込み風味の液体を、無色透明・無味無臭のカプセルの中に詰め、ビーフジャーキーと一緒に提供。ともに、見た目は牛肉を想起させないものの、食べると牛肉の味がぎゅっと凝縮された〝ものすごい牛肉らしい〟味わいが感じられる。

ラ・シーム
高田裕介

1977年鹿児島県・奄美大島生まれ。調理師学校のフランス校を卒業後、大阪市内のフランス料理店などに勤め、2007年に渡仏。「タイユヴァン」、「ル・ムーリス」(ともにパリ)などで計2年間働いた後、'10年に大阪で独立。'16年にリニューアル。

お客さまの持つ情報通りの、見知った料理ばかりを出していてもおもしろくない。それなら極論、家でも楽しめるわけで、わざわざレストランに来ていただく意味はないですよね。私は普段の営業で、この考え方をもっとマイルドにしたというか、裏切るとは言え奇抜になりすぎないような料理を織り交ぜているわけですが、今後はもう少しこの色を出していこうと思っています。

また、個々の料理でお客さまを〝裏切る〟だけでなく、先ほども少し述べたように、レストランという場所に対するお客さまの常識を裏切って驚きを与えるのも、レストランの楽しみの一つとしてあってもいいんじゃないかと思う。「レストランではお客さまに気持ち悪さを感じさせる要素はタブー」、「レストランでは全員が等しくおいしいものを食べられる」、「レストランでは料理をお客さまが食べやすい形で提供する」――そんなあたりまえを、今回紹介したいくつかの品では覆しています。

というのも、こういった〝裏切られた〟経験が、自己防衛につながると思うから。コロナ禍の今、何もかもに安全・安心感を抱ける時代ではありません。感染症対策はもちろん、経済的な面でも、この時代を生き抜くために、常識を疑い、何もかもを一から見直して、自分の身は自分で守らなくてはいけない……っていうのはこじつけかもしれないけど(笑)、レストランがもっと〝何かを考えてもらえる〟場所になればいいなと、本気で思っているんです。

住所/大阪市中央区瓦町 3-2-15 瓦町ウサミビル1階　電話/06-6222-2010　http://www.la-cime.com

MAKING NOTES

1 wait

文字で埋め尽くされた紙って生理的に気持ち悪いと思うんですけど、これをテーブルにのせちゃって、“気持ち悪さを感じさせる要素はNG” というレストランのタブーを打ち破りたかったんです。レストランはどんな場所か、ここでは何が許されて何が許されないのかっていう定義も、コロナを経て変わっていくはずだし

2 social distance

『食べたいけど届かない、届かないけど食べたい』って思ってもらうだけの料理（笑）。どんなにおいしそうな見た目で、どんなにいいにおいがしても、あたりまえだけど距離が遠いと食べられないんですよね。人間同士のソーシャル・ディスタンスを料理でたとえてみました

3 a bird cage

人間って何かを制限されると、その奥にあるものへの渇望感や期待感が高まるでしょう？　それを利用して、なかなか開かない鳥籠に料理を入れたらどうなるんだろうってところから発想しました。ようやく鳥籠が開いて、料理への集中力がすごい高まった状態で食べたら、絶対いつもより味も香りも強く感じられると思うんです

4 Black Box

目で見ているものと、実際に食べているものが違うと人は混乱する。つまり、視覚の情報と、味覚（味）・嗅覚（香り）・触覚（手ざわりや触感）・聴覚（歯で噛んだ時の音など）が一致しないと、それをすり合わせようと必死になって『おいしさ』どころじゃないと思うんですよね。それをちょっと実験的に体験してもらう一品です

5 CAPSULES

コロナをきっかけに自分自身、健康への意識が向いてサプリメントを飲みはじめたんですけど、毎日カプセルを見てるうちに、これに何かの味がする液体を詰めたらおもしろいんじゃないかと思って作りました。『料理のアイデアは、毎日の自分の生活からしか生まれない』っていう意味も含んでいる(笑)。今回は牛の煮込み味の液体を入れたので、同じ牛肉加工品ってことでビーフジャーキーも添えて

6 tablet PC

料理において、食材の産地がどこでどんな特徴があって……っていう情報は一種の付加価値だから、今まではそれをサービスが長々と説明してたじゃないですか。でもコロナ以後は、サービスも極力会話を減らさないといけない。それなら、もうタブレットを渡してお客さまの目で見て勉強してもらったほうが早いんじゃないかっていう。また、タブレットはこれに限らずいろいろな使い方ができますよね。VRとか活用したらもっとよくなるかも。『情報と食事をセットにする仕組み』の可能性は無限大だと思います

もち米に秘められたおいしさを「醸造」という日本古来の伝統技術で引き出したのが三州三河みりんです。

1.8ℓびん詰

三州三河みりんはここが違います

①飲み比べて下さい

500年も前に甘いお酒として醸造され、飲み親しまれてきたみりん。伝統的な醸造法を受け継いだ三河本場のみりんは、キレのよい上品な甘さと濃醇な味わいがあります。

②純もち米仕込みだから

「米1升、みりん1升」の本格みりんは、米の旨みたっぷり。同じ米から、醸造用糖類や醸造用アルコールを加えて3倍4倍に増量されたものにはない、自然なおいしさがあります。

③長期醸造熟成だから

三河の風土、1年を越える季節の移り変わりの中で育まれる深い味わい。2･3ヶ月で造られる製品や、海外の安価な米を求めて仕込み、半製品を輸入して、さらに2次加工される一般的な本みりんにはない、味のまとまりがあります。

④焼ちゅう仕込み、自家精米

原料の米を厳選し、自社精米工場で精米して仕込みます。もち米と共に使う焼酎も同じく、自社蔵で仕込み、蒸留したものを使います。無味無臭のアルコールではなく、みりん原料に適した香り豊かな本格焼ちゅうやもち米を吟味します。

⑤生詰めだから

もち米のおいしさを引き出す米こうじは、びんの中でもゆっくり働いています。加熱殺菌処理された製品にはない、味のふくらみがあり、コクがあります。

醸造元
株式会社 角谷文治郎商店
http://www.mikawamirin.com/
〒447-0843 愛知県碧南市西浜町6丁目3番地
TEL0566-41-0748（代表） FAX0566-42-3931

定番に見る
おいしさの展開

今月のテーマ

松風焼き 前編

柴田日本料理研鑽会

京料理、ひいては日本料理のさらなる発展を探るこの企画。毎月、一つの定番的な「料理」や「仕立て」をテーマに、研鑽会メンバーがオリジナルの料理を考案。メンバー全員で試食し、座談する。今月のテーマは、和菓子の松風の姿を模したことからその名がつく「松風焼き」。挽き肉や魚のすり身、卵を使って生地とし、ケシの実やゴマをふって焼き上げる松風焼きの新たな表現に挑む。

撮影／高見尊裕

柴田日本料理研鑽会

村田吉弘（菊乃井）
中東久人（美山荘）
園部晋吾（山ばな平八茶屋）
髙橋義弘（瓢亭）

栗栖正博（たん熊北店）
荒木稔雄（魚三楼）
石川輝宗（天㐂）
髙橋拓児（木乃婦）
中村元計（一子相伝 なかむら）

＼今月の調理担当／

万願寺 松風

調理／栗栖正博（たん熊北店）

作者の狙い 万願寺トウガラシの松風です。ベースは当店の松風の生地で、白身魚のすり身に全卵と玉子の素を混ぜたもの。そこに２種類の万願寺トウガラシを加え、香りよく仕上げました。

①万願寺トウガラシを半分に切って種を取る。140℃のサラダ油でさっと油通しし、すぐに氷水に浸け粗熱をとる。
②①を氷水から引き上げて水気を取り、フード・プロセッサーにかける。
③万願寺トウガラシを半分に切って種を取る。粗くきざみ、水で洗って水気を取る。
④卵黄１個分をボウルに入れ、サラダ油100ccを少量ずつ加えながら混ぜ合わせる。
⑤②200gに白身魚のすり身（解説省略）400g、全卵10個、④を加え混ぜる。
⑥⑤に淡口醤油60cc、砂糖35gを加え混ぜる。
⑦⑥に③200gを混ぜ、流し缶に流して90℃・湿度100％のスチームコンベクションオーブン（以下スチコン）で蒸す。冷ます。
⑧⑦を流し缶からはずす。表面に溶いた卵白をぬってケシの実をのせ、天火で焼く。
⑨⑧を切り出して器に盛り、キャヴィアを盛って金箔を飾る。

海老と鷹峯唐辛子の松風

調理／荒木稔雄（魚三楼）

作者の狙い エビのすり身とレンコンのすりおろし、鷹峯トウガラシのペーストで、フワッとした触感の松風を作りました。見た目のアクセントに、トウガラシの輪切りを加えています。

①エビの殻をむき、少量の塩とともにフード・プロセッサーにかけ、裏漉しする。
②太白ゴマ油と卵黄を攪拌させて玉子の素を作る。
③レンコンの皮をむき、すり鉢でする。
④鷹峯トウガラシを専用の容器に入れて冷凍し、パコジェットにかける。
⑤①、②、③を混ぜ合わせ、白味噌とミリン、淡口醤油で調味し、④を加え混ぜる。
⑥⑤に泡立てた卵白を加え、さっくりと混ぜる。
⑦流し缶に硫酸紙を敷いて⑥を流し、輪切りにした鷹峯トウガラシを並べる。110℃・コンビモードに設定したスチコンで約15分間加熱する。
⑧⑦を170℃のオーブンで７～10分間加熱して焼き色をつける。
⑨⑧を切り出して器に盛ってユズの皮をふり、パプリカ、グリーンアスパラガス、カボチャのピクルス（すべて解説省略）を添える。

コロナ禍にあって、連載休止や特別座談会を挟んだため、4ヵ月ぶりとなった本連載。鶏の挽き肉や魚のすり身、卵を使って生地を作り、表面にケシの実やゴマをふって焼く「松風焼き」をテーマに、メンバー9人が議論を重ねた。

京都名産のトウガラシを使って風味豊かな松風に仕立てたのは、荒木氏と栗栖氏。栗栖氏の松風が「万願寺トウガラシの緑色がきれいに出ていて、香りもいい」など好評だったのに対し、荒木氏の仕立てに対しては「味はよいが、ケシの実がなく、触感も柔らかすぎる。これを松風と言っていいものか」との意見も。表面のケシの実と、やや硬く締まった触感が、松風焼きを謳ううえでは重要ということだろう。

一方、旬のハモを使った松風を披露したのは、中村氏。ハモの子を表面にふることで、ハモの魅力を強く打ち出すとともに、松風に落とし込んだ。髙橋拓児氏が紹介したのは、大豆ミートを使った精進仕立ての松風。鉄粉を使うことで肉っぽさを出した仕立ては、皆を驚かせた。

なお、メンバーが講師を務め、京都調理師専門学校を会場に例年8～9月に開催する「日本料理フォーラム」は、今年の実施を見送ることとなった。来年以降は例年通り開催する予定だ。

精進松風

調理／髙橋拓児（木乃婦）

作者の狙い 大豆ミートを使った、精進の松風です。大豆ミートを油で炒めて精進だしで炊き、ツクネイモのすりおろし、小麦粉、昆布の粉末を加えて生地にし、オーブンで焼きました。

①適宜に切ったゴボウ、ダイコン、油揚げ、シイタケ、煎り大豆、ペーパータオルで包んだ鉄粉を鍋に入れ、煮出す。漉す。
②大豆ミートを太白ゴマ油で炒め、①を加えて煮含めながら炊く。
③②、小麦粉、ツクネイモのすりおろし、昆布の粉末を合わせ、中に素揚げしたクルミを入れて流し缶に詰める。
④③を180℃のオーブンで20～30分間加熱する。
⑤④をオーブンから出し、重しをしてしばらくおいて押し固める。
⑥⑤の表面にミリンをぬり、ケシの実をふって天火であぶる。
⑦⑥に再度ミリンをぬり、天火であぶる。
⑧⑦を流し缶から抜いて切り出し、器に盛る。

甘い松風

調理／石川輝宗（天㐂）

作者の狙い ケシの実からの発想で、あんぱんをヒントにしたデザートを作りました。プリンのような生地、薄切りの餅と餡子、ツクネイモのすりおろしと卵白という3層になっています。

①牛乳、全卵、卵黄、砂糖を混ぜ合わせて生地を作る。
②器に①を薄く流し、80℃・湿度100%のスチコンで蒸す。
③②にごく薄く切った餅、餡子（解説省略）を重ね、80℃・湿度100%のスチコンで蒸す。
④ツクネイモのすりおろしと卵白を混ぜ合わせたものを③に重ね、80℃・湿度100%のスチコンで蒸す。
⑤④の表面にケシの実をふって天火であぶる。

定番に見る おいしさの展開

松風焼き 前編

柴田日本料理研鑽会

――今月のテーマは「松風」。栗栖氏、荒木氏、石川氏、髙橋拓児氏、中村氏の5氏が調理を担当する。

村田　ひさしぶりの研鑽会やな。

中東　この数ヵ月は連載自体を休止したり、あるいはコロナの座談会をやったりしてましたもんね。

村田　せやね。今回のテーマは「松風」ということで、最初は荒木君？

荒木　はい。私はエビのすり身とレンコンのすりおろし、それと鷹峯トウガラシで、フワッとした触感の松風を作りました。トウガラシは冷凍してパコジェットにかけたものと、輪切りにしたものの2種類を使っています。

栗栖　ケシの実はふってへんの？

荒木　ええ。もちろん試したんですが、松風の柔らかい触感を邪魔していたのでやめました。せやけど何もないのはさびしいので、トウガラシの輪切りを見た目のアクセントに入れたんです。

中村　（食べて）うん。しっとり、フワッとしていて、口あたりがいいですね。トウガラシの風味もいい感じです。

石川　ほんまや。なんや、おいしいしんじょうを食べた感じがしますわ。

髙橋義　吸い地に入れたらお椀としても成立しそうですよね。ところで、どうやってフワフワの触感にしてはるんですか？

玉子の素と泡立てた卵白を入れてるんよ。ちょっとお菓子っぽい触感にしようと思って

荒木　生地の中に玉子の素と泡立てた卵白を入れてるんよ。ちょっとお菓子っぽい触感にしようと思って。

村田　お菓子の松風やと、大徳寺のそばにある「松屋藤兵衛」の味噌松風とか、西本願寺の前にある「亀屋陸奥」の松風が有名やけど、これはそれらとも違う触感やね。

栗栖　一品料理として出すには力がない気もしますが、味のバランスはとれてますし、お弁当や八寸に入れるにはよさそうですよね。ただ、これを松風と言えるかというと微妙かも。松風って、上にケシの実がふってあって、香ばしく焼かれているイメージがあるので。

村田　せやね。松風はもっとガシッと焼き固めたイメージがあるわな。これやと、玉子焼きか袱紗焼きやね。

髙橋拓　それと、松風ってどこかうらさびしいというか、ネズミ色だったり焦げ茶色だったり、ダークな感じがしますよね（笑）。これは上の部分が黄色いので、色の部分でも玉子焼きを連想してしまうんやと思います。

村田　次の料理は中村君？（料理を見て）なんや、どっしり重たそうやね。

中村　いえ、重たくないですよ。そない、おいしくもないですけど。

髙橋拓　それ、先に言いますか（笑）。

村田　ケシの実と、もう片方は何がふってあるの？

中村　ええと……まずは説明しますね。実は私、松風という料理をほとんど作ったことがなくて、今回で3回目なんです。ですので、いまいち松風がどんな料理なのか掴めてないんですが、今はハモがたくさん出まわってい

鱧の松風

調理／中村元計（一子相伝 なかむら）

作者の狙い　酒煎りしたハモの身と、生のすり身、それとゆがいた肝を合わせて、小麦粉と葛粉、卵白を混ぜて生地を作り、オーブンで焼きました。下にはハモの白焼きを敷いています。

①ハモの上身を骨切りし、皮を引いて酒で煎る。
②ハモの上身の皮を引き、すり身にする。
③ハモの肝をゆがき、ペースト状にする。
④ハモの上身を骨切りし、白焼きにする。冷めて身が硬く締まったら皮を引く。
⑤汁気をきった①と②を3：2の割合で混ぜ合わせ、③を加え混ぜる。
⑥⑤に薄力粉と葛粉、卵白を加え混ぜる。
⑦2つの流し缶に④を敷き、⑥を流す。一つは掃除してゆがいたハモの子、もう一つはケシの実をふり、それぞれ210℃のオーブンで20分間焼く。
⑧⑦を切り出して器に盛り、ハモの子をふったほうにはきざんだオオバを混ぜた梅肉をのせる。

新・京料理のこころみ 1

今月のテーマ

定番に見るおいしさの展開

松風焼き 前編

柴田日本料理研鑽会

るので、ハモの肝なんかも使って、ハモ松風を作れたらと思ったんです。

石川　これ、ハモで作ってるんや。

中村　作り方は、酒煎りしたハモの身と、生のハモのすり身、それとゆがいた肝を合わせて、小麦粉と葛粉、卵白を混ぜて生地を作り、オーブンで焼きました。上にふったのは、片方がケシの実、もう片方がハモの子です。

中東　ハモの子やったんですね。おもしろいなぁ。

中村　「松風はケシの実をふるもの」ってイメージやったけど、ハモの子もいいかなと思って。

石川　粒の感じも似てますもんね。

髙橋拓　これ、全体の色とか雰囲気は松風らしさが出てますよね。

中村　どこかうらさびしいやろ(笑)。

栗栖　(食べて)うん。ハモの子、いいですね。生臭さもなくて、おいしいですわ。これ、下にハモの身を敷いてるの?

中村　あ、そうです。ハモを白焼きにしてから冷まし、皮を引いたものを土台にしています。最初は松風の生地の上にこの白焼きをのせて焼いてみたんですが、焦げたり焦げなかったり、焼き加減が安定しなかったので、生地の下に敷いたんです。

荒木　あぁ、なるほど。

園部　ハモの白焼きを敷くことで、「これ、何やろう?」って興味を引きますし、ハモの印象も強まりますよね。

荒木　確かにハモの存在感が強いです。ハモのどこかもったりした感じも、松風によう合うてると思います。

「松風はケシの実をふるもの」ってイメージやったけど、ハモの子もいいかなと

栗栖　ハモの身は下に敷くんじゃなく、きざんで生地の中に入れても、触感が変わっておもしろそうやね。

村田　僕はハモの身やなく、肝をきざんで入れたらええと思ったわ。これはハモの肝は入っとるけど、生地に混ざってもうてるから、肝の効果がいまいちようわからんわ。

中東　私もそう感じました。ハモの肝のクセがないというか。

中村　クセの抜き加減は難しいところですよね。抜かないと生臭いし、抜きすぎると存在感が出ないし。まぁ、今の仕立てでもコクは出てると思いますよ。

髙橋義　ハモの肝、甘辛く炊いたり、ショウガをきかせたりしたものを混ぜてもよさそうですよね。食べ進みがよくなりそうです。

中村　あ、それええな。

村田　ちょっと話は逸れるけど……これ、ケシの実自体がおいしないな。油がまわってるんちゃうか?

中村　あ、バレました? 実はこのケシの実、ちょっと古いなと思って、新しいものを買いに行ったんですが、お店が休みで買えなかったんです。大変失礼いたしました。

一同　笑

栗栖　次は私のを。万願寺トウガラシの松風です。ベースはうちの店の定番の松風の生地ですが、そこに油通しをして色出しした万願寺トウガラシをペーストにしたものと、生の万願寺トウガラシをきざんだものの2種類を入れました。

うちは他に、カボチャを使ったオレンジ色の松風なんかも出していて、好評ですよ

髙橋義　村田さん、上のキャヴィアだけ食べてはりますね。

栗栖　キャヴィアと松風を一緒に食べてほしかったんですが(笑)。

村田　そしたら、キャヴィアだけおかわりちょうだい(笑)。

中東　(食べて)トウガラシを使っているので、やはりさっきの荒木さんの料理と香りが似てますね。

石川　万願寺トウガラシの緑色もきれいに出てますわ。

髙橋拓　これ、色出し用のペーストだけやなく、生の万願寺トウガラシをきざんで入れてるのがポイントですよね。触感に変化が出ますし、最後まで飽きのこない味に仕上がってると思います。

栗栖　生で使ったほうがトウガラシの香りもよく出るんよ。

園部　松風の生地がしっとりしていて、上にふったケシの実もモゴモゴせず、食べやすいです。

中村　これ、フワッとしっとりしてるのは、卵白がぎょうさん入ってるからですか?

栗栖　全卵やね。生地のベースは白身魚のすり身と全卵、それと玉子の素なんやけど、うちは一度蒸し上げてから、最後にケシの実をふって表面だけ焼いてるんよ。この焼き方も触感に影響してると思います。

村田　ベースの生地に野菜のペーストを加えて松風に仕立てるこのやり方は、いろいろ応用できそうやな。

栗栖　ええ。うちは他に、カボチャを使ったオレンジ色の松風なんかも作ってます。

髙橋拓　栗栖さん、こういう料理本当に上手ですよね。渋い仕事といいますか。これ、申し訳程度にキャヴイアをのせてますけど、けっこう原価を抑えて出せると思います(笑)。

栗栖　まぁ、松風やからね。そないお金かけて作ること自体難しいわ。

中村　料理屋で万願寺トウガラシを使って一品料理として成立させるのって、けっこう難しいやないですか。

でも、こうして松風に仕立てるとフワッと香りがして夏の風情も出るし、おもしろいですよね。松風、これを機にいろいろ作ってみようかな。

村田　次は拓児の松風？

中東　見た目、チョコレートみたいですね。

髙橋拓　いやいや。チョコレートの松風ってそれ、自ら怒られにいくようなものや（笑）。ええと……私は大豆ミートを使って精進の松風を作ってみました。

村田　大豆ミート。不二製油㈱やな。

髙橋拓　ええ。大豆ミートを太白ゴマ油で炒めてから、精進のだしで炊き、ツクネイモのすりおろし、小麦粉、昆布の粉末を加えて生地にし、オーブンで焼きました。

石川　精進だしはどんな素材を使ってるの？

髙橋拓　ゴボウ、ダイコン、油揚げ、シイタケ、煎り大豆、それとペーパータオルで包んだ鉄粉やね。これらを煮出してだしをとりました。鉄粉で金気を出すことで、鶏肉っぽい感じを出す狙いです。

中東　（食べて）あ、おいしい。

中村　ゴボウの土の香りもありますし、確かに肉が入っとるような感じがしますわ。

石川　初めて大豆ミートを食べたんですが、本当に肉みたいですね！

栗栖　大豆ミートは好き嫌いが分かれそうやけど、これはおいしく仕上がってると思いますね。見た目も松風らしさが出ていますし。

荒木　テクスチャーもギュッと詰まった感じがあって、何とも言えず松風っぽいですよね。

髙橋拓　これ、オーブンで20～30分間焼いてから、重しをしてギュッと押し固め、その後にミリンをぬってケシの実をふり、最後にあぶって仕上げてるんです。この焼き固めたテクスチャーが松風らしいかと思って。

中村　中にクルミが入ってるのもいいですよね。食べて飽きないというか、触感が楽しいです。

精進をコンセプトにしたので、タマネギなど香りの強いものは使えなかったんです

村田　せやけどこれ、タマネギとか硫黄の香りがするものを入れたら、もっと旨いやろな。

髙橋拓　そうですね。ただ今回は精進をコンセプトにしたので、香りの強いものは使えなかったんです。ベジタリアン向けに作るなら、タマネギも使えるでしょうね。

中東　最後は輝ちゃんやね。これはデザート？

石川　そう、デザート。熱いので気をつけてください。

村田　パッと見やと、何か全然わからんな。

石川　松風って、やっぱりケシの実をふって仕上げるのが特徴ですよね。せやから、ケシの実を使った料理は何があるかを、まず考えたんです。で、とっさに頭に浮かんだのが、ケシの実のあんぱんでして。

村田　ケシの実あんぱんから発想して作ってきたん?!

石川　はい。ケシの実と餡子って絶対合うやろうと。それでデザートにしたんです。

荒木　（スプーンを入れて）何や、層になっとるけど。

石川　はい。まず卵と牛乳、砂糖を合わせてプリンのような甘い生地を作りまして、皿に薄く流して蒸し固めます。その上に薄くスライスした餅と餡子を重ねて蒸し、さらにその上にツクネイモのすりおろしと卵白を合わせたものを重ねて蒸し、最後にケシの実をふって焼いています。

中東　ケシの実、えらいたっぷりふってますね。

あんぱんのパンから発想して、薯蕷蒸しのイメージで入れたんですが、邪魔でしたかね

髙橋義　確かに。表面全体がケシの実で覆われてて、ケシの実の層ができてますもんね。

中村　（食べて）ん－。あんぱんから発想しとるからなのか、お菓子なのか料理なのか、ちょっと微妙な感じやね。味はまぁ悪くはないんやけど、掴みどころがないというか。

園部　いろんな要素が入ってるんですが、それらをつなぐものがないですよね。まとまりがなく、全部がバラバラな印象です。

髙橋義　初めて食べる取合せなんで、感想もしづらいですよね（笑）。

村田　ツクネイモと卵白の層は、どういう狙いで入れたん？

石川　あんぱんのパンから発想して、薯蕷蒸しのイメージで入れたんですが……邪魔でしたかね。

栗栖　ケシの実を使って、無理やりデザートを作った感じやね。

村田　どのあたりが松風なのか、全然わからんしな。これは仕立てをどうこうするより、そもそもの発想から考え直さなあかんと思うよ。

石川　やってもうた……。

村田　せやけど、ひさしぶりの研鑽会はやっぱり楽しいな。実験みたいなもんやから、しょうもない料理も出てくるけど（笑）。

中東　ええ。次回の後編に向けて、いいヒントをもらいましたわ。

髙橋拓　あ、ちょっとお時間いいですか？　以前やったごま豆腐の後編の回（2020年5月号）で、私と中村さんのごま豆腐がその場では失敗し、宿題になってたかと思うのですが。

村田　作ってきたん?!

中村　ええ、いちおう。これから仕上げますので、しばしお待ちを。

中東　拓ちゃんも中村さんも、この忙しい時によう作ってきたなぁ。

髙橋拓　まぁ、栗栖さんに釘を刺されて嫌々ですが（笑）。

一同　笑

――次回は松風焼きの後編。

自分流で

Alla mia maniera

東京・麻布十番の「カーザヴィニタリア」で11年間シェフを務めた笹川尚平氏が2017年1月、広尾に開業した「ボッテガ」。営業は夜に限り、イタリアの郷土料理をベースに、主素材を際立たせたアラカルト15品（1800円〜）とおまかせコース（1万円〜）を用意する。

もとは中国料理志望で、上京し都内で修業をはじめたのですが、食べ歩く中でイタリアの料理や文化に惹かれました。とくに当時「ラ・ゴーラ」のシェフだった故・澤口知之シェフの影響を受けて地方料理のおもしろさにはまり、イタリア料理へ転向。現地の味を確認すべくイタリアでも働き、帰国後はリストランテとしての完成度の高さに衝撃を受けた「アロマフレスカ」に入りました。原田慎次シェフからはていねいな仕事の積み重ねの大切さ、素材の個性に合わせて一皿ごとに変える味や触感のバランスのとり方など、多くを学びました。一方で郷土料理への興味も尽きず、『レ・リチェッタ・レジョナーレ』を訳し、20州別に食材や調味料等の組合せを分析したことは今に役立っています。

開業に際してめざしたのは、イタリアの郷土料理とワインを楽しめる店とすること。アラカルトが主軸で、食べ手の様子を見ながら調理できるようカウンター主体としました。どの皿も「何を食べたか」を明確に印象づけるため、主素材の持ち味を前面に出し、全体のバランスと量を意識。現地で感銘を受けたり、原書で見つけた郷土料理をもとに、一つの料理を掘り下げ、時には郷土料理の調理法や味の組合せを参考に日本の旬の食材から発想を広げ、素材を際立たせた表現を探求しています。

今回の3品はお客さまの要望から定番化した皿です。「トリッパ〜」はトスカーナでよく食べたハチノスとギアラの白ワイン煮が原点。使う内臓は非常に鮮度が高いため、トリッパとギアラの下ゆでの汁も全部使い旨みを生かしきります。また煮込む際は蓋をせずに

インテリオーラ イン ウミド
Interiora in Umido
トリッパ、ギアラ、小腸の煮込み

笹川尚平

ボッテガ

ささかわ しょうへい

1976年富山県生まれ。調理師学校卒業後、上京し中国料理店「知味竹爐山房」で1年間修業。途中イタリア郷土料理に魅了され、イタリア料理へ転向。2001年に渡伊し、ピエモンテ州「リストランテ グイード」他、カンパーニャ州、トスカーナ州で郷土料理を1年間学ぶ。帰国後「アロマフレスカ」（東京・広尾。現・銀座）に入店。「アロマクラシコ」（同・品川）など数店の新店の立上げに携わり、2005年「カーザヴィニタリア」（同・麻布十番）シェフに。11年間務め、'17年に独立。

自らの経験や原書を参考に
現地の味を掘り下げ、日本の食材で
表現するイタリア郷土料理を探求

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato

燻したメカジキと香草のカルパッチョ仕立て

Tajarin al Tartufo

トリュフとフォンティーナチーズのタヤリン

東京メトロ・広尾駅から徒歩4分、商店街から路地に入ったビルの地下1階に立地。木材を多用したシックな店内はカウンター席がメイン。カップルや女性客に加え、現地の味をよく知る中高年の男性客も多い。ワインはイタリア産に限り、サービス担当のソムリエが、笹川氏の修業先3州の品を中心に白約15種、赤約25種を用意。料理に合わせてすすめるグラスワイン（1杯1500円〜）の注文が6〜7割を占める。

住所／東京都渋谷区広尾5-17-8
アプリシエ広尾地下1階
電話／03-6450-3933
https://www.bottega-cucina.com
営業時間／17:00〜25:00 (L.O.24:00)
定休日／日曜、他不定休
開業／2017年1月　店舗面積／9.3坪
客席数／カウンター8席、テーブル4席
スタッフ数／厨房2人、サービス1人

オーブンに入れ、表面に浮いた脂などを焼きながら旨みを凝縮させ、仕上げに別に煮込んだ牛の小腸や少量の野菜の煮込みも合わせて、触感と味に奥行きを加えます。

「タヤリン〜」は修業先ピエモンテ州の伝統パスタで、風味豊かなオーストラリア産黒トリュフとの相性を考え、麺は厚みと幅を出し、比較的しっかりした触感に。年間を通じて異なる産地から仕入れるフレッシュのトリュフに合わせ、バターやチーズの量も加減します。なお2品とも下にチーズを敷くことが当店の特徴。食べ進める中でチーズが溶けて香りが頂点に達し、味の変化と驚きを楽しめます。

「メカジキ〜」はシチリアのカジキの燻製料理から着想しました。魚の質も鮮度もよい日本だからこその仕立てを探り、旨みが濃厚な腹身を燻して厚切りに。脂っぽさを和らげつつ香りを足す狙いで、ハーブや花穂ジソ、トマトなどを合わせます。これらを同時に口に入れて調和を楽しめるよう、魚とハーブの間に叩いたキュウリとオクラを挟んで糊代わりにし、トマト水のゼリーで表面を覆いました。

3月以降のコロナ禍では営業継続に対して迷いはありましたが、応援してくださるお客さまのおかげで営業を続けられました。お世話になっている生産者の食材を滞りなく使い、私なりの表現で食べ手に届ける。今後もそんなあたりまえのことを貫きたいです。

▶ 料理解説／125頁
撮影／宮本信義　取材・文／村山知子

色味追索

～中国料理、私の表現～

新富町 湯浅

湯浅大輔

撮影／天方晴子
取材・文／笹木理恵

「天外天」（東京・千駄木）や「御田町 桃の木」、「筑紫楼 銀座店」（同・銀座）などで経験を積んだ湯浅大輔氏が、２０１９年２月に開業した「新富町 湯浅」。中国料理の基本を生かしつつ、その時々の素材のよさを引き出した料理をおまかせコースで提供する。

■ホタテの燻製 ミント和え

学生時代にアルバイトをした中国料理店で、大きな中華包丁からくり出される細かな手仕事に魅せられ、中国料理の道へ。「天外天」で四川料理を学んだ後、「御田町 桃の木」では、師と仰ぐ小林シェフ（武志氏）の下で料理以外にも器やサービスなどさまざまなことを学びました。小林シェフの教えでもっとも心に残っているのは、「基本を大事に」。当店でも、味の土台となる湯（タン）をていねいにとり、フカヒレを時間をかけて下処理する、といった基本の積み重ねの上にあるきれいな味わいを常に意識しています。

その後、修業した「筑紫楼 銀座店」での学びや、独立前にフカヒレ生産者との出会いもあって、フカヒレは常時7～8種類を用意しており、これらを使った料理は当店の看板メニューの一つとなっています。開業以来定番の「目白鮫の～」をすべてのコースでお出しする他、「フカヒレの姿煮メインのコース」で提供する「毛鹿鮫尾鰭の～」は、土鍋にソースを注ぐなど仕上げを客席で行なうのもポイント。事前に油をソースに加えて乳化させてからフカヒレを煮込むことで、重さを感じさせず、奥行きのある味わいを表現しています。

その一方で、開業前に築地の魚の仲卸で働いた経験から、旬の鮮魚を使った料理を作ることも多く、「キンキの～」もその一例。ソース代わりに蒸した大豆で作った「豆酥（トースー）」をのせて旨みを、雲南省産のトリュフやクミンなどのスパイスを混ぜたパン粉でオリエンタルな香りをまとわせました。コースでは一人ひとり蒸篭でお出ししますが、お祝いなど大人数の席では丸ごと一尾を使って中国料理らしい豪華さを出しています。

新しい料理を考える際には、他ジャンルを参考にすることも多く、「ホタテ～」は、ビストロで食べたミントを使った前菜にヒントを得て考案したもの。燻香をつけたホタテに柑橘の香りを加え、夏らしいさわやかな味に仕立てました。

修業時代から読んできた多くの料理本も、今の自分の礎になっています。根底にある中国料理の技術は大切にしながら、周囲の方との関わりや食材との出合いを生かし、柔軟な考え方で料理と向き合って、最善の調理法をめざしていきたいです。

ゆあさ だいすけ
1982年千葉県生まれ。学生時代に中国料理店でアルバイトをし、調理師学校へ進学。卒業後､「天外天」（東京・千駄木）で3年間修業。その後、東京・三田の「御田町 桃の木」（現「赤坂 桃の木」）で4年半、「筑紫楼 銀座店」で4年間修業。築地の魚の仲卸で3ヵ月間経験を積み、2019年2月に独立開業。

■毛鹿鮫尾鰭の姿煮込み

■目白鮫の上湯スープ

師や生産者との出会い、仲卸で働いた経験をもとに素材を生かした最善の調理を探る

■キンキの大豆蒸し 雲南トリュフの香り

東京メトロ・新富町駅から徒歩1分の場所に立地。店内は、白とダークグレーを基調にしたシンプルな内装で、オープンキッチンのライブ感も魅力の一つだ。料理は、季節のおまかせコース（10品前後）1万円、フカヒレの姿煮メインのコース（同）1万8000円、特選コース（同）3万2000円の3種類で、約半数のお客がおまかせコースを注文する。土日祝のみランチ営業を実施し、点心などを含めたコース（5品）6000円を提供している。

住所／東京都中央区新富2-7-4 growth ginza east 1階
電話／03-6222-8677　https://shintomi-yuasa.gorp.jp
営業時間／12:00 ～15:00（L.O.13:30、土曜、日曜、祝日のみ）、17:30 ～22:30（L.O.20:30）
定休日／水曜　開業／2019年2月　店舗面積／17坪
客席数／テーブル8席、カウンター4席、個室1室（4～6席）
スタッフ数／厨房1人、サービス2～3人

▶ 料理解説／122頁

父子の遺伝子とガストロノミー

栃木・宇都宮の地に根差し、およそ40年に渡って活躍を続ける音羽和紀氏。現在は、長男の元氏が厨房を仕切る「オトワレストラン」のマネージャーを、それまで都内のレストランでシェフを務めていた次男の創氏が担当。父子3人による、より強固な体制を築く。この連載では、テーマ食材に基づいて父と子が料理を披露。元氏と創氏は交互に登場する。

父
音羽和紀

おとわかずのり
1947年栃木県生まれ。大学卒業後に渡欧し、アラン・シャペル氏やミシェル・ゲラール氏の下で7年間修業。'81年に栃木・宇都宮で独立。2007年に「オトワレストラン」を開業。ルレ・エ・シャトー シェフトロフィー受賞。栃木県文化功労者受賞。農林水産省料理マスターズ シルバー賞。

豚肩ロースのロティ、青レモンとはちみつ風味

宇都宮産の銘柄豚「みずほの豚」の肩ロース肉を使用。中でも、身と脂のバランスのよい、ロースに近い部分を使った。「旨み豊かでさっぱりとした身、こってりした脂身が調和していて食べやすい」と和紀氏。

第6回
豚肉

豚肉がテーマの今回、私が選んだのは宇都宮産「みずほの豚」の肩ロース肉。そこに、宇都宮「ことぶきファーム」の竹原さん（俊夫氏）が育てる、間引きした青くて小さいレモンを合わせました。このレモンと白ワイン、ハチミツで豚肉の塊をマリネし、オーブンでローストしてから、ココットでレモンの葉とともに蒸して香りづけ。マリネ液やジュ・ド・ヴォライユを軽く煮詰めたソース、半分にカットしてからブレゼした赤キャベツ、自家製のセミドライトマトを添えました。青いレモンの香りと酸味で、豚肉をさわやかに仕立てる狙いです。

なおこのレモンを使おうと思ったのは、ことぶきファームを訪れた息子の創が、「レモンのハウスに入ったら、香りに圧倒された」と話していたことから。普段から親子3人で何を感じたか伝え合っているのですが、その中から料理のインスピレーションが生まれることもしばしばです。

なお、ここ宇都宮もコロナショックの影響は大きく、当店では緊急事態宣言下の4～5月に、料理と栃木の食材を詰め合わせた「おいしい栃木セット」を販売しました。6～7月は、ご家庭での料理作りのヒントにと、少人数制の料理教室を開催。変わらず親しんでいただける店であるよう、親子で前向きに取り組んでいます。

撮影／天方晴子　取材・文／柴田 泉

▶ 料理解説／129頁

音羽和紀 × 音羽創

豚足のファルシィ ソースポルト

次男

音羽 創

おとわそう
1983年栃木県生まれ。「レストラ・シェヌー」（宮城・塩釜）、「ル・マンジュ・トゥー」（東京・牛込神楽坂）などを経て渡仏。帰国後は実家の系列店で責任者を務め、東京・白金台の「シエル エ ソル」で約4年間シェフを務める。現在、「オトワレストラン」のマネージャー。

同じく「みずほの豚」の豚足とミンチを使用した創氏。ミンチでは首肉と、肩ロース肉の中でも首肉に近い部分を用いた。「筋が多いが味も濃い。今回は重厚な赤ワインソースと合わせるので、力強い部位を選んだ」（創氏）。

今回作ったのは、豚足に豚のミンチとフォワグラを詰め、赤ワインソースと根セロリのピュレを添えた重厚な料理。「特別でない素材に手間をかけ、品格ある料理にする」というフランス料理の本質を意識した品です。と同時に、今の私だから使える技術と表現も織り込みました。

豚足は塩と赤ワインでマリネしてから煮て骨を抜き、詰めものをした後に豚の網脂で包んで加熱します。その際、まずは真空パックにして湯煎で火を入れるのがポイント。その後袋から出し、高温のオーブンで1分間加熱してから、フライパンで焼き色をつけます。この3段階で加熱することにより、中のフォワグラが溶けたり、豚の網脂が縮んで破けることがありません。

また、赤ワインソースの仕上げでは、ブルーベリーに塩をし、真空パックにして1カ月間ほど発酵させた発酵ブルーベリーのジュをプラス。ブルーベリーの香りと酸味、発酵による複雑な味わいが加わり、さわやかだけれども奥行きのある風味となります。

今は伝統的な料理を学ぶ機会が減っていますが、私は修業を終えてからも料理書を見て試作するなど勉強を続けています。若い人も伝統料理は独学する部分が多くなるかもしれません。ですが、私自身は「伝統こそ自分でもぎ取るべき」と考えています。

オトワレストラン

オトワレストラン 住所／栃木県宇都宮市西原町 3554-7 電話／028-651-0108 https://otowa-artisan.co.jp

わが店の
衛生管理対策

レストランを営むうえで、ともすれば
料理以上に重要と言えるのが衛生管理対策だ。
ここでは各氏の〝衛生管理論〟を伝えるとともに、
店で実際に行なっていることを紹介する。

vol.2

レストラン ラ・フィネス
杉本敬三

大阪や東京のフランス料理店で研修後に19歳で渡仏し、ロワール、シュノンソー、リモージュ、アルザスの4地方6軒のレストランで10年間以上経験を積んだ杉本敬三氏が2012年に開業。東京・新橋の繁華街を抜けたビルの地下1階に立地する。ランチ(土曜のみ)は1万円、ディナーは2万2000円〜。杉本氏が組み立てる1万2000〜10万円のワインペアリングも人気が高い。

住所／東京都港区新橋4-9-1 新橋プラザビル地下1階
電話／03-6721-5484
https://www.la-fins.com
開業日／2012年3月
スタッフ数／厨房兼サービス2人
店舗面積／46坪(うち厨房15坪)

point 1

温度・湿度をコントロールし、加えて24時間換気する

厨房は温湿度計を確認して常に23℃・湿度40%以下に保ち、24時間冷房と換気扇を作動させることで「空気中の水分を極力排除する」(杉本氏)。菌が繁殖しやすい温度・湿度帯を避け、ドライな環境をキープする狙いだ。

point 2

タッパーは冷蔵庫に収納

洗ってしっかりとふいたつもりでも水滴が残りやすいプラスチック製のタッパーは、2℃に設定した冷蔵庫で保管して乾いた状態に。「水分が残っていると菌が繁殖するので、そのつどしっかりと取り除くことが大切」と杉本氏は言い、同じ理由からまな板も冷蔵庫に保管。

point 3

週1回、徹底的な清掃を実施

厨房は、使った部分や汚れた部分の毎日の清掃に加え、毎週木曜日の朝に2時間かけて徹底的な掃除を行なっている。この時はダクトを分解して中まで洗い、厨房の中央にある作業台は「鏡のように反射するまで」磨き上げ、ハンディワイパーを使って厨房機器の下や裏側のゴミをかき出して、汚れをためないことを心がける。

point 4

トイレは目につきやすい部分以外も美しく

トイレは「店の印象を左右する場所」と考え、掃除の際は細部まで気を配る。シンクまわりの水滴や水が流れた跡、トイレットペーパーホルダーの指紋、石鹸のオートディスペンサーの吹き出し口の液もふき取る。

もともと掃除好きで、修業時代から清掃業務には人一倍熱意を持って取り組んでいたという杉本敬三氏。「フランスで働いていた時も、先輩から『厨房、好きに掃除していいよ』と言われるとうきうきしたものです(笑)」。独立開業時も、清掃しやすく、かつ汚れをためにくい厨房設計に。床に傾斜をつけることで床を水洗いした時に汚水を1ヵ所に集めやすくする、作業台の床面を底上げして床との間に隙間を作らないように鉄板を貼るなど、いろいろなアイデアを詰め込んだ。

掃除以外に杉本氏がとくに気を配っているのが、空気中の水分や、調理用具に付く水滴などをできる限り排除して、常にドライな環境をキープすること。「菌

撮影／天方晴子　取材・文／源川暢子

#「レストラン ラ・フィネス」の衛生対策3カ条

☑ 空気中の水分量を抑え、容器に付く水分を排除して菌が繁殖しにくい環境を作る

☑ 排水溝の露出口を1ヵ所にするなど、フランスに倣った厨房の造りに

☑ 掃除は毎日の積み重ね。客席部分はもちろん厨房の見えない部分まで徹底的に清掃

point 8 フランスに倣った厨房の構造に

日本の厨房は、排水が流れる溝があり、そこに鉄格子が被せてあることが多い。しかし杉本氏は「排水が露出する部分が多いとにおいも気になるし非衛生的」と考え、フランス修業時代に目にした、排水溝を床下に通して一部だけを露出させる造りとした。床にはなだらかな傾斜をつけ、床掃除の際に排水溝に水が流れやすくしている。

point 7 油を石鹸水に変えて簡単に廃油処理

杉本氏が廃油処理剤として愛用するのが、パスタライズ㈱の「ニューボアポア」という非イオン系界面活性剤。使用後の油に水とともに加えて混ぜると石鹸水化するため、シンクに流して廃油処理と排水管の清掃を同時に行なうことができる。

point 9 絨毯、大理石、フローリングで掃除の仕方を分ける

客席の床は材質ごとに清掃方法を変える。絨毯は掃除機の後にアルコール除菌、フローリングは雑巾で水ぶき、大理石は水がシミになってしまうため乾ぶきのみ。

point 5 床を底上げしてゴミをためにくく

作業台などを置く場所は床を底上げしている。機器と床面に小さな隙間があるとゴミがたまりやすくなり、虫やネズミなどの繁殖原因にもなるためだ。加えて杉本氏は鉄板を張って、その隙間を完全になくしている。

コロナ以後の対策の一例

1

2

3

除菌後、紙おしぼりと布おしぼり両方を渡す

お客の来店時、まずはダイニング手前のバースペースに誘導して、アルコールスプレーで手指の消毒をしてもらう。次に上質な手ざわりの紙おしぼりを渡して手に残った水分をふいてもらい、最後に温かい布おしぼりを渡して手を温めてもらう。

point 6 グリストラップは「泳げるくらい」きれいに

菌がたまり、悪臭の原因ともなりやすいグリストラップ。1週間に1回の大掃除の際に徹底的に清掃し、「中で泳げるくらいきれいにすることをめざす」(杉本氏)。写真は清掃直後の状態。

の繁殖を防ぐには、何よりも水分を排することがいちばん効果的な対策」と杉本氏は話し、厨房・店内ともに24時間冷房や換気システムを稼働して空気中の水分量を低く保ち、厨房と外をつなぐドアの開け閉めを素早く行なって湿度や温度が上下するのを防ぐ。保存容器やまな板など、菌が繁殖しやすい器具は冷蔵庫に入れて乾いた状態で保管するのも、杉本氏独自の衛生管理対策だ。

現在同店のスタッフは、杉本氏以外に厨房兼サービスが1人。食材管理は基本的に杉本氏が行なっており、届いたばかりの食材はプレハブ冷蔵庫に入れ、仕込みや加工の終わったものは大型冷蔵庫で保管し、その日の営業で使う食材を作業台の下の冷蔵庫に移すというように冷蔵庫を使い分けている。冷凍保存ができるものはブラストチラーで急速冷凍して保存しており、少人数でも効率的、かつ安全に料理を仕上げる流れを作っているのも特徴的だ。

なお客席も厨房同様、毎日の清掃と週1回の大掃除、そして年3～4回の、天井のシャンデリアなどを含めた大がかりな掃除を欠かさない。床は玄関付近が大理石、バースペースがフローリング、ダイニングが絨毯。杉本氏自身が各素材に適した掃除方法を熟知しているため、清掃業者はいっさい入れていないが「開業時と変わらないくらいきれいな状態だと自信を持って言えます」と氏は胸を張る。

石井真介／シンシア

1976年東京都生まれ。「オテル・ドゥ・ミクニ」（東京・四谷）、「ラ・ブランシュ」（同・青山）などで修業後、渡仏。「クロコディル」（アルザス地方）など地方の星付き店で経験を積む。帰国後「バカール」のシェフなどを務め、2016年に独立。

３人の生産者の食材で作った一皿です。主役は岩手県・石巻の猟師、小野寺望さんから届いたシカ肉。小野寺さんとは東日本大震災後に料理人仲間で行なった「いただきますプロジェクト」という活動を通じて出会ったのですが、小野寺さんの話を聞く中で、命をいただくこと、食材や自然、地球環境について考えることの重要性に気づかされました。正直、それまではおいしい料理を作ることばかりに目が向いていた。でもこうした問題に向き合おうと思い、開いたのが「シンシア」であり、また発信が可能な東京にいるからこそ活動せねばと思い仲間とはじめたのが、サステナブルシーフードの普及に取り組む「シェフス・フォー・ザ・ブルー」。僕にとって小野寺さんとの出会いはとても大きいです。

生産者や食材を届けてくださる皆さんとやり取りしていると、その食材について知れると同時に、自然環境や背景も学べます。今春は、今回キノコを使った信州の永田 徹さんのもとにスタッフと伺って山菜採りをする予定でしたが、コロナ禍でダメに……。昨秋初めて永田さんとキノコを採りに行き、その時の山の体験が忘れられず、今回も楽しみだったのですが、しばらく我慢ですね。

コロナ禍はレストランにも厳しかったけれど、生産者の皆さんも同じで、しかも食材はどんどん育ってしまう。そこで少しでも応援できたらと思い、医療従事者へお弁当を無料提供する「スマイルフードプロジェクト」の食材として購入しました。永田さんの山菜や、今回花ズッキーニを使った石川県・能登の高農園さんの野菜などを用いたお弁当は好評で、本当に皆さんのおかげです。高さんとは知人の紹介で野菜を送ってもらったのが最初で、おいしさもですが、土地を探して今の地で就農し、ご夫婦で土作りから取り組み野菜を作る点にも惹かれました。また多くの種類を育てていろんな野菜を送ってもらえるのも、営業面では大きなポイントです。他にも「ラ・ブランシュ」の田代シェフ（和久氏）に紹介いただいたおいしい本物を食べる会や、魚介は静岡県・焼津の㈱サスエ前田魚店や神奈川県・逗子の長谷川大樹さん（㈱さかな人）、肉はホロホロ鳥の㈲石黒農場など、たくさんのつながりがあって、料理が作れる。あたり前のことだけど、だからこそ無駄なく生かし、各素材の魅力を食べ手にしっかり伝えよう、そう思います。

生産者から

猟師 小野寺 望氏（アントラー クラフツ）

環境の大切さなどは頭ではわかっていても、生きるうえで便利さ、経済優先にならざるを得ない。その流れでいくと、ジビエははみ出しものです。でも自然とごく近い環境で生まれ育った僕としては、その魅力をきちんと伝えたいし、体験を元に自分なりに考えてきた自然と人との関係とか、そんな話をいつも皆さんにしています。2017年にはシカの処理・加工施設ができたので、個体ごとに水分量も見てもう少しねかせたほうが甘いかな、とか調整をしながら、各シェフに合った肉を送っています。石井さんとは出会って10年弱ですが、情熱や行動力が本当にすごい！ 以前山を案内した時、あの熱心さを前に中途半端なことはできないと思い、シカが生息する相当険しい場所まで行きました。

野菜農家 高 利充・博子氏（NOTO高農園）

私たちはプロ向けに野菜の生産・販売を行なっていて、コロナ禍で飲食店が休業となる中、正直途方にくれました。ちょうど夏野菜の種まきの時期でもあり、野菜を作るべきなのかも悩んだんです。そんな時に元気をくれたのが、石井さんをはじめシェフの皆さんで、少しでも野菜を買ってくれたり、石井さんには医療従事者の方へ届けるお弁当用の食材に当園の野菜を選んでいただいて。お店が営業再開した時に野菜がないときっと困るはずと考え、結果例年通りに作付けしました。石井さんのやり取りはいつもとてもていねいで、しかも野菜のよい点も悪い点も言ってくれて勉強になります。同じ方向を見て一緒に何か実現できているのを感じると、農業をやっててよかったと心から思います。

キノコ・山菜採集者 永田 徹氏（里山・農村の未来百年）

口コミで広まって、今は都内をはじめ各地のシェフとやりとりをしていますが、こうなったのはここ５年ほど。石井さんと知り合ったのは今から２年前です。彼のようにいろいろ挑戦できるシェフには、"課題食材"としてなじみのないキノコや山菜を送ることもありますが、それに熱く応えてくれますね。キノコも山菜も私たちのご先祖が食べて命をつないできたものであり、食文化です。それを伝え遺すことが重要で、皆さんにはレシピやキノコの特徴を書き残すようにお願いしています。日本の山は本当に豊かで、私は料理人さんと山に入り、採れた食材で料理を作ってもらうことをよくやるのですが、皆さんその豊かさに驚かれます。ぜひ、多くの人に山に関心を持ってもらいたいです。

住所／東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-7-13 原宿東急アパートメント地下１階　電話／03-6804-2006

生産者とともに

食材自体もさることながら、それを作り、届けてくれるあの人がいるから、今日も料理が作れる。
そんな思いを胸に皿に向き合う料理人と、ともに歩む生産者のつながりを紹介する。

石川県・能登のNOTO高農園の花ズッキーニ

能登半島の中腹、能登島で赤土の土作りを行ない、農薬も化学肥料もほとんど使わない自然農法で野菜を育てるNOTO高農園。農園主の高夫妻は脱サラして理想の地を探す中、この地に出合い就農した。現在は年間300種以上の野菜やハーブ、食用花を作っていて、全国のレストランやホテルに納品する。夏場に多く作る野菜として花ズッキーニがあり、花びらがしっかりとしている点も好評だ。石井氏は鮮やかな色味からも夏のパワーを感じるこの野菜を使い、部位ごとの魅力を引き出すべく花と実に分けて調理をし、盛りつけの際は元の姿を思わせる形とした。

小野寺さんの夏鹿の カヤの葉焼き 夏と秋の香り

シカのロースを低温のスチコンで火入れした後、カヤの葉と一緒に炭火で燻し焼き、シカのスジと赤ワインの風味が生きたソースを流す。さらにスジや脂の多い部分はミンチにして花ズッキーニの花に詰めて焼き、実はソテーして下にサクサクのパイを。キノコ２種は香味野菜、ハーブとともにバターソテーしてボルドレーズ風に、また端材は乾燥させてパウダーにし、すべて使い尽くした。

SHINSUKE ISHII

宮城県・石巻の小野寺 望氏の シカ肉とカヤの葉

気仙沼で生まれ育ち牡鹿半島で活動する小野寺氏。元はフランス料理人だが、30歳から猟をはじめ、ジビエの価値を伝えるため食材を獲る・届ける立場へ転身。東日本大震災後、ボランティアに訪れた多くの料理人と知り合い、今や全国にシカ肉を供する。今回石井氏の元に届いたのは、枝肉の状態で約1ヵ月ねかせたニホンジカのロース。「小野寺さんのシカはものによっては生ハムのような凝縮した見た目だけど、焼くとジューシーで味わいがクリア」と言い、同梱されていたシカが好んで食すというカヤの実と葉も使うことに。また小野寺氏を通じて夏のシカは冬と違い脂もおいしいと知った石井氏は、スジや脂の多い部分も用いた。

長野県・信州の永田 徹氏のキノコ

料理人にキノコや山菜を届けはじめて８〜９年という永田氏は、地元・長野の観光情報誌を作る中でこれらの食材をアピールするべく研究し、そして料理人に求められ応えているうちに、供給者に。信州の山には個性豊かな天然キノコが100種以上あり、それを採取するだけでなく、扱い方や調理法などさまざまな助言をする。また注文は種類指定というよりは、作りたい料理のイメージを聞いて素材を探すといった形で、自らを「シェフのパートナーといった存在だと思う」と語る。石井氏が今回使ったのは旬のハナビラタケと初夏のヤマドリタケモドキ。後者は「秋は香りが強いが、今はあっさりしているのが魅力」と石井氏。

▶ 料理解説／127頁　撮影／合田昌弘

TAKE-OUT・DELIVERY・ONLINE SHOPPING

テイクアウト・デリバリー・通販継続派！

レストランの新たな形として、テイクアウトやデリバリー、通販をはじめた店も多い。本連載では、コロナショック後もこれらを経営の一つの柱として継続する店の試みを紹介する。

東京・外苑前に「リストランテホンダ」を構えて15年超。オーナーシェフである本多哲也氏は、イタリア料理の技法を生かしつつも、和や仏のエッセンスを加えた独自の料理を展開してきた。以前より、カレーやパスタソースなどをインターネットで販売していたが、コロナ禍を機に新たにコース料理のテイクアウトを開始。通信販売も強化した。

4～5年前から、オンラインショップを開設し、低糖質パスタやパスタソース、カレーなど自宅で当店の味を楽しめる商品の通販を展開していました。売れ行きも好調で、いつかはコース料理のセット販売もできたらと思っていた矢先に今回のコロナショック。店への客入りが減り、売上げも減少する中、人件費や固定費をカバーしたいという思いもあり、コース料理「オウチランテHONDA」と各種アラカルトのテイクアウト販売と通販を開始しました。

当然ではありますが、リストランテの繊細な料理を店と同じクオリティにしてテイクアウトで提供するのは難しい。ならば、素朴ながら味わい深いトラットリアやビストロ料理にしようと新たにメニューを開発しました。たとえば、「田舎風パテ」や「仔羊のトマト煮込み」などです。すべての料理に関してとくに留意しているのは、とにかく食べるまでの工程が簡単なこと。ご自宅で3食作らねばならない奥さま方の手助けがしたいと考え、調理は基本的に付合せも含めて、湯煎で温めてお皿に盛るだけです。レシピを読み込んでから作っていただく、ということもありません。

また、特定の販売日や発送日を設けていないこともポイント。店内営業日に限りますが、受け取りたい日時の2～3時間前までに電話1本いただければ、料理をお持ち帰りいただける仕組みにしています。数日前までの予約制では、食べたい時に食べられませんから。はじめは手探りな部分もありましたが、コース料理だけで多い日に1日20～30セット売れることもあり、売上げも順調に上向きに推移しています。

実は、当店のようなレストラン業態よりももっとカジュアルな2号店の開業を計画していました。ただ、このご時世なのでなかなか厳しい状況だと痛感。そんな中、今回テイクアウトや通販を拡充することで、実店舗を持たずにインターネット上で新しいブランドを開発し、全国区に売り出していくということも可能性としてアリなのではと思うようになりました。現在は模索中ですが、いずれ形にしたいですね。

自宅で当店の味を身近に感じていただき、実際のお店にも足を運んでもらい、さらに上をいくおいしさの料理を堪能いただく。互いの相乗効果を狙って、これからもリストランテホンダのファンを作っていきたいと思っています。

vol.1

リストランテホンダ
本多哲也

1968年神奈川県生まれ。調理師学校卒業後、東京・渋谷の「リストランテ トゥリオ」などで経験を積み、'97年に渡仏・渡伊。ミラノの「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」などで修業後、'99年に帰国。「リストランテ アルポルト」(東京・西麻布)にて副料理長を務めた後、2004年に「リストランテホンダ」を開業。

現在、パーテーションで仕切られた店内は12～16席。昼のコース2本(5000円～)、夜のコース2本(1万1000円～)の他に、ベジタリアン向けコース(8500円)も提供している。

住所／東京都港区北青山2-12-35 小島ビル1階
電話／03-5414-3723
http://ristorantehonda.jp
開業日／2004年9月
スタッフ数／厨房5人、サービス3人

他にもある通販メニュー

カレーや一部のパスタソースなど、以前から展開していたウェブ通販事業は、製造や発送、在庫管理を工場に委託して行なっていたが、新たにはじめたテイクアウトは店内で調理して真空パックにして店で販売・発送している。上左がスタイリッシュなパッケージのカレー(各1200円)、上右がパスタソース。写真の8種セットは7800円。単体での購入も可能。右は焼き菓子の詰合せ「ピッコラ パスティチェリア」で4320円。

7月現在のテイクアウトのメニュー表。食材の関係で随時変更となるが、前菜からデザートまで幅広いラインアップを用意する。

オウチランテHONDA （2人前）1万2000円

1 スイカとガスパチョの冷製ズッパ　2 サザエと夏野菜のサラダ仕立て ジェノバ風
3 ラグー ディ マーレのスパゲッティ　ルッコラ添え
4 足利マール牛のスパイス焼き　5 和歌山産 白桃のババ

2名分のコース料理がセットになっており、テイクアウトか配送のどちらかを選択できる。すべて真空パックでパスタをゆでる以外は温めるだけ、もしくは盛りつけるだけの調理ですぐに食べられると好評。メニューは適宜変更しており、リピーターも多いという。同セットメニューの他に5月から「エノテカHONDA」と題し、おつまみ系3品とワインをセットにしたメニューも展開している。

盛りつけ例

添えものの生野菜や飾り用の塩はセット外となるが、サザエの貝殻は同梱し、器として使ってもらうなどレストランらしいきめ細かい対応も行なっている。

上／ピンクの緩衝材を使って見た目も華やかな印象に。**下**／同梱する各料理の説明書き。写真を大きくレイアウトして、盛りつけがわかりやすいようにした。一方で、温めるだけの調理のため、レシピなどの説明は記載せず、簡単であることを印象づけている。

撮影／天方晴子

Edition Koji Shimomura

エディション・コウジ シモムラ 下村浩司氏に見る

オーナーシェフの「対策」と「挑戦」

「エディション・コウジ シモムラ」の下村浩司氏は、コロナ禍のピンチをチャンスと捉え、新たな試みにチャレンジし、成果を生んだ料理人の一人であろう。4～5月のレストラン休業中にはECサイトを立ち上げて通販事業を軌道にのせ、6月の営業再開に際しては、「新しい日常」に即した店作りへと舵を切った。レストラン営業における細やかな心配りと工夫、そして実践の中で構築したECサイトにおける数々のメソッドは、オーナーシェフに限らず参考になるだろう。

感染予防と非日常性、ナチュラル感を総合的に実現

「コロナショック以後のレストランは、いっそう安心安全が求められる」と話す下村浩司氏。6月9日に営業を再開した「エディション・コウジ シモムラ」でも空気の循環、ソーシャルディスタンスの確保、衛生対策を徹底している。とはいえ、同店に足を運ぶゲストは、非日常的な時間をすごすことを楽しみにしており、「感染予防対策を進めることで、無機質で冷めた空間になることは避けたい」と下村氏。また、これまではモノトーンをベースにした、シックかつフォーマルな雰囲気の店内だったが、一部に手を加えることで、「上質でナチュラルな空間」に。「カジュアルではなく、ナチュラル。レストランとしての非日常性を演出しながらも、ホッとできる空間が今は求められているように思うのです」

「衛生対策の徹底」と「非日常性」、そして「ナチュラル感」――この3つの要素を同時に実現すべく、下村氏はさまざまな工夫を凝らした。たとえばテーブルクロスは、今までネルの下敷きの上に2枚を重ねていたが、ネルの代わりにクッション性のある樹脂素材に変更。ここに重ねるクロスは1枚のみにし、床まであった丈も短くした。下敷きに樹脂素材を用いることで掃除がしやすく、クロスの丈を短くしたことで実際にも、そして見た目にも、空気がこもらず風通しがよくなった。同時に、華美ではない「ナチュラルな印象」も打ち出すことのできる〝一石三鳥〟のしつらえと言えよう。

また、この間新たに3台導入し、計5台を稼働させている高性能の空気清浄機は、最大出力にするとそれなりに音がする。ただしその音こそが、ゲストにとっては、「空気をしっかりと循環させている」「この店は衛生対策を徹底している」という安心感につながるという。「ですので、営業中も定期的に、私自らがフロアに出て『皆さまの会話が盛り上がってきましたので、ここで一回空気を入れ替えますね』などと言いながら、一定時間フルパワーで稼働させるのです」と下村氏。演出的要素が加味されるのもポイントで、時に客席から拍手が起こることもあるそうだ。

これまでの流れ

■ 4月初旬
・料理のテイクアウトと配送を、店の顧客を中心に小規模に開始

■ 4月15日
・レストランを休業。ECサイト開設に向けた準備に集中する

■ 4月21日
・ECサイト「Edition at Home」開設。
Facebookを活用するなどして、積極的な告知を行なう。
料理内容はアラカルトに加え、セットメニューも設ける

■ 4月末
・「2人前×3日分のお料理BOXセット」を追加。
これは、4月23日の東京都知事の会見をヒントに考えたもの
・スイーツのセット「アフタヌーンティーセット」を追加

■ 5月中旬
・「一人でいろいろなものを食べたい」という要望に応える形で、「1人前セット テイスティングBOX」を追加

■ 6月9日
・レストラン営業を再開。各テーブルの距離をとり、換気を徹底。
店内の雰囲気をナチュラルにした

■ 6月下旬
・「お中元 スイーツセット」を追加

■ 7月中旬
・「エディション アット ホーム スペシャル セレクションコース 2人前コース」を追加。
オマール、アワビなどの高級食材を用いた贅沢な内容

綿密な準備とスピード感を両立させて、ECサイトを開設

店の休業期間中である4月21日には、ECサイト「エディション アット ホーム」を開設。これが好評を得て、現在に至るまで、下村氏の予想を上まわる売上げを記録している。

サイトのオープンに先立つ2週間ほどは、〝助走期間〟として、告知は店の顧客への直接メールやFacebookのみ。あくまで小規模に販売してその反応を見つつ、同時に商品ラインアップの構築、料理の仕込み、プロの料理カメラマンによるサイト用写真の撮影など、しっ

Shimomura

レストランでの対策

□ グラスのデザインを変更、抜けのよさを演出

水用のグラスは、かつては茶色がかったガラス製の、存在感、高級感のあるデザインのもの（左奥）を使用。しかしダイニング全体の雰囲気をナチュラルにし、かつ「抜けのよさ」を演出すべく、現在では薄いブルーがかった、透明度の高いグラス（右手前）に変更した。

□ 空気清浄機を定期的に最大出力で回す

店内には、高性能な空気清浄機を5台配置。時折、あえて出力を最大に設定して空気の循環を徹底する。なお最大に設定すると音もある程度生じるが、今は「きちんと空気清浄している」ことを示す音として、お客の安心につなげている。

□ 個室ではとくに衛生と換気への注力をアピール

「個室を指定するお客さまは、感染対策に対して意識の高い方が多い」と下村氏。そのため、とりわけ安心感を持ってもらえる空間を作るよう心を配る。営業再開後の個室では、脚が細く肘かけのないデザインの椅子、同様のカバン置きを導入することで、空気が循環しやすく、イメージ的にも風通しのよい空間にリニューアル。

□ ダイニングのテーブルと椅子の配置を変更

これまでの最大34席を22席に減らし、テーブル同士を極力離した。また、2台が並ぶ円形テーブルは、お客がもっとも離れる位置に椅子を配置した。

□ テーブルクロスを重ねる枚数を減らし、かつ丈を短く

以前は、テーブルの上にネル、アンダークロス、トップクロスをかける3枚重ねのスタイルで、アンダークロスは床に届きそうな長さだった（写真左）。これをトップクロス1枚のみとし、丈も短く変更（右）。空気を流れやすくするとともに、フォーマルからナチュラルな印象への変更も実現した。

□ テーブルクロスの下地を、クッション性のある樹脂素材に変更

オーバークロスの下に、撥水性の樹脂素材（PPシート）を敷いた。布製のクロスを敷いていた以前に比べ、液体がこぼれた際の掃除が簡単で、清潔に保てるのが大きなメリット。またクッション性があるので、食事中にゲストの腕がテーブルの角に当たってもストレスにならない。

□ 店内に生花を生けるように

開業から13年間、基本的に店内に生花は持ち込まなかったが、6月の再オープン時からは下村氏自らが入り口に、自然な雰囲気の花を生けるように。ナチュラルで落ちつける雰囲気を店内に作り出している。

かりと準備を進め、満を持してサイトを開設した。

注文のピークは5月のGWで、その後は外出自粛のムードがゆるむに従ってやや下がったものの、「6月9日からレストラン営業を再開し、それまでのようには宅配用の料理作りに時間と作業を割けなくなったので、ある意味でちょうどよかった」と下村氏。「収益を得る柱を2本持ち、自粛ムードが高まれば宅配が好調、ゆるめばレストランが好調と、補い合えるのは大きいですね」

料理の内容は、基本的には家庭の日常食の延長線上で考えた。「ご自宅の食卓に合い、かつ届いたら手を煩わせずに食べることができるハンバーグやカレー、ラザニアを揃えました。そこに、フランス料理の高い技術と当店ならではのセンスを込めています」と話す。なお、料理は基本的に真空パックした冷凍品を自宅で温めるスタイル。国際線の機内食やクルーズ列車「ななつ星 in 九州」、豪華客船などでの料理プロデュースの経験が大いに生かされたという。

この路線は好評なので今後も続ける予定ではあるが、5月の半ば頃から「レストランの料理を家で楽しみたい」という声が聞かれるように。そこで、非日常感のあるコース料理の宅配にも取り組みはじめたという。「今年のクリスマスはレストランに行かず、家で特別な料理を楽しむ方々が増えるはず」と下村氏。それを視野に入れて商品をブラッシュアップし、12月の宅配需要に応えていく意向だ。

住所／東京都港区六本木3-1-1 六本木ティーキューブ1階　電話／03-5549-4562
https://www.koji-shimomura.jp

ECサイトでの挑戦

主な商品ラインアップ

■ 料理／冷凍
・５種チーズのラザニア風（２人前。4500円）
・点心セット MR.Chen（２人前。5400円）
・仔牛タンの柔らか煮 ニョッキ添え（２人前。6800円）
・ポークスペアリブの熟成黒ニンニク煮込み 人参のフォンダン（２人前。6000円）
・フレンチ グローバル キーマ風カレー スクランブルエッグ添え（２人前。3400円）
・お子様用マイルドカレー スクランブルエッグ添え（１人前。1700円）
・生ビーフハンバーグ４枚セット スペシャルソース付き（6000円）

■ 料理／クール便
・野菜たっぷりガストロノミーなポトフ（２人前。6000円）

■ 料理／テイクアウト
・エディション アット ホームコース（２人前。２万6000円）
・２人前×３日分のお料理BOX（２万4200円）
・エディション アット ホーム スペシャル セレクションコース（２人前。４万円）

■ スイーツ
・オリジナルピーカンナッツショコラ（150g。2480円）（冷凍・クール便配送）
・バウムクーヘン・ピレネー アフタヌーンティーセット（5300円）（冷凍・クール便配送）
・シチリア産ピスタチオとグリオットチェリーのケイク（2800円）（冷凍・クール便配送）

価格は税込。送料別

サイト名は「Edition at Home」。「エディション・コウジ シモムラ」のオフィシャルホームページとは別に設けた。ただし、オフィシャルホームページ冒頭の目立つ部分に「お料理やスイーツをご家庭でお楽しみ頂けます Edition at Home」と記し、リンクを張る。

□ 大型冷凍庫を計３台購入

４月21日のECサイトオープン前に、充分な在庫を確保できるよう大型冷凍庫をまずは１台購入。その後、注文の増加を受けて１台、また１台と買い足し、今は既存のものを合わせ計５台に。大口の注文や上昇する注文数を取りこぼすことなく、売上げにつなげた。なお、冷凍庫は車輪付きのため、フロアと厨房の移動も簡単にでき、状況に応じてスペースの有効活用が可能だ。

□ オリジナルのシールを貼ることで特別感を演出

容器は広く普及するものは避け、個性的なものをセレクトしたうえで、オリジナルでデザインした店のシールを貼ることで特別感を演出。なおシールは、荷物が届いた瞬間からお客の高揚感を高めるよう、料理を詰めた段ボールにも貼る。

□ コンセプトは「家庭料理をガストロノミーの技術で」

料理の販売は「ステイホームで毎日３食作らなければならない人たちの負担を軽減できないか」という思いもあって着想。そこから、「家庭で食べたい料理は何だろう」と考察。結果、普段店で提供している「非日常の高級料理」ではなく、ハンバーグやカレー、ポトフといった「日常の食」をベースにしつつ、同店ならではの技術とセンスを生かした品に。

□ 写真はプロに依頼して、高級感・美しさ・世界観を大切に

築き上げてきたレストランの世界観やイメージを保つ狙いもあり、FacebookやECサイトに掲載する写真は、本企画の撮影も担当した料理カメラマンの天方晴子氏に依頼。「プロに撮ってもらうことで、クオリティは抜群に上がります。『食べてみたい』と思ってもらうためにも、写真は力を入れるべきところ」と下村氏。

Shimomura

□ ECサイト開設後に、新たな料理セット、追ってスイーツセットを販売

ECサイト開設当初は単品で販売していたが、開設後まもなく、「2人前×3日分のお料理BOX」を開始。これは、「買いものは3日に1回を目安に」という、東京都知事が4月23日の会見で行なった呼びかけを受けて発案したもの。4月末にはスイーツの販売「アフタヌーンティーセット」も開始。週末を中心に多くの注文を受けた。

□ メニューカードにはQRコードを印刷。ECサイトに導く

自家用に料理を購入して内容に満足したお客が、知人や両親、子供家族へのプレゼントとして新たに注文をすることも多い。そうした、「エディション・コウジ シモムラ」やそのECサイトを知らないお客を次回への注文、そしてレストラン利用に導くため、メニューカードにはECサイトにつながるQRコードを、商品の缶や瓶には店のホームページにつながるQRコードを印刷している。

□ SNSを利用しない来店客向けに、商品ファイルを作成

6月9日のレストラン営業再開後は、ECサイトやテイクアウトで販売している商品写真を大きく掲載するファイルを準備。来店客のうち、SNSを利用しない、あるいは店のホームページを見ないお客向けにサイトの存在をアピールする。「休業中の活動を知ってもらうのがいちばんの目的ですが、そのままお土産として購入される方もいらっしゃいます」

□ 送付伝票は撮影し、送付先・配送日数などをスタッフで共有

何を、いつ、誰向けに、何日の到着予定(翌日か中1日か、期日指定の有無など)で送付したかと、伝票番号を把握するために、出荷前に伝票を撮影してスタッフで共有する。これにより、お客から問合せがあった際にスムーズな対応が可能に。必要があれば伝票の画像をお客に送付し、安心してもらう。責任の所在がはっきりし、トラブルの防止にもなる。

□ SNSで認知度をアップ

4月上旬は、店と自身のFacebook、顧客へのショートメッセージで料理販売の開始を伝えた。その後間もなく、実際に料理を購入したお客が自身のSNSで「エディション・コウジ シモムラの料理を自宅で楽しんだ」と写真付きで投稿するケースが増加。お客が投稿したいと思える内容とビジュアルを持つ料理であることが、SNSでの拡散につながった。

□ 梱包材はコストを考慮しつつ、デザイン性を重視

紙製の梱包材は、上品な桜色のものを用いて高級感、明るさ、華やぎを演出。「『これならプレゼントにも利用できる』と感じてもらえて、贈答の需要にも対応できます。とくにスイーツは、贈答での利用が多いですよ」

□ 袋にアイテム名を明記することで、お客の混乱を防ぐ

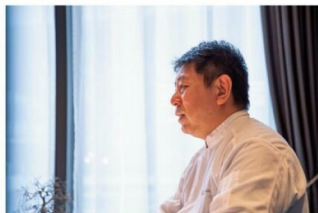
真空パックした状態では、見た目で内容を判別しづらいため、アイテム名をシールで明記し、お客の混乱を防いでいる。また、湯煎しても文字がにじんで消えないインクを用いるのもポイント。「複数のアイテムを温めている時にインクがにじむと、どれがどれかわからなくなりますから」

□ サプライズのアイテムを入れ、お客の期待の上をゆく

リピーターや大口のお客などには、くり返し使えるデザイン性の高い器や、チーズのグラインダーをサプライズで同梱。期待の上をゆくインパクトを狙う。「グラインダーを入れた場合は、次の注文の際にもチーズを削る料理を入れたり。宅配だからこそ、温かなやり取りをいっそう心がけます」

Edition Koji

レストランにも多様なビジネスが求められる時代。リーダーによる的確、速やか、大胆な判断が勝負を決めるはず

Edition Koji Shimomura

下村浩司

1967年茨城県生まれ。'90年に渡仏。「ラ・コートドール」（ソーリュー。現「ルレ・ベルナール・ロワゾー」）、「オーベルジュ・ド・レリダン」（アヌシー）などで８年間研鑽を積み、帰国。2001年より「レストランFEU」（東京・乃木坂）の料理長を務め、'07年に独立。ここ数年はタイなどアジア圏の料理人との交流も図り、コラボレーションイベントなども積極的に開催する。

コロナ禍で社会全体の不安感が高まった時期、普段よりもむしろアグレッシブに動いた下村浩司氏。経営者としてどのような考えと行動で、この危機に対応したのだろうか。

＊

今回のコロナショックは、社会に大きな危機をもたらしましたが、同時に変革のタイミングでもあります。次のステップに踏み出す絶好の機会であり、さらなる成長への試練である――私はそう捉えています。

こうした考えを持ちはじめたのは、3月の上旬。日本より一歩先に外出の自粛や禁止がはじまっていたアジア、ヨーロッパ、米国など世界中にいる知人から情報を得てのことです。その段階から、「日本も同じような状況になる。絶対にこの試練をのり越えよう」と覚悟を決めるとともに、具体的な対策についても考えてきました。リーダーが正しい判断を、いかに的確に早く大胆にやるかが、今回の勝負どころだと考えていたのです。

具体的な対策としてまず思いついたのが、ECサイトの立ち上げです。以前から菓子を通販で売りたいと考えていたことがあり、その延長で思いあたりました。料理内容を固め、ECサイトの全貌を決めるなど、具体的な準備をはじめたのは3月末で、サイトをオープンしたのは4月21日。ですが、それより前から頭の中でコンセプトや道筋――家庭料理をガストロノミーの力でブラッシュアップした料理内容とし、どのようなスケジュールで試作、仕込み、テストラン、サイトの本格オープンをするか。告知はどうするか――のイメージを描いていました。危機が来てから動いたわけでは、けっしてありません。

なお、私は危機を迎えて不安に陥るどころか、モチベーションが最高値にまでふりきれるタイプ（笑）。さらに、4月上旬から小規模ではじめた宅配をご利用されたお客さまから「家族で食べました。おいしかったです」、「世間は不安でいっぱいですが、おいしい料理で癒されました」などのメッセージを直接いただき、料理人魂に火がつきました。とはいえ、常に冷静さを保つのも経営者としては重要。ECサイト立ち上げにあたっては、支店を作るのと同様の戦略を立て、ていねいに構築していったつもりです。また、配送業務は単に商品を送ることではなく、同時に店の信用や感謝の意も贈ることなのだと、スタッフに伝えています。

おかげさまでECサイトは好評をいただき、予想以上の売上げを立てることができています。ただし、今は利益を追求するのではなく、今後の成長の礎を作る時期。これが成功したら、新たなジャンルが生まれる。フランス料理店の新しい営業形態が継続的に可能になると思っているのです。

もちろん、当店はレストランですからそちらにもしっかり力を入れています。とくに「新しい日常」に移行した今、そしてこれからは、レストランでは「フォーマル」より「ナチュラル」、「驚き」よりも「安心」に重きが置かれるのではないでしょうか。

当店は今回の危機にあっても、アルバイトを含め従業員を一人も解雇していません。それを可能にするよう、日々アンテナを張り、不測の事態があってもスピーディに対応するのが経営者の役目。国の補償にばかり頼るのではなく、自らの力で売上げを作り、店を維持する――それこそが、私がめざすオーナーシェフの姿勢なのです。

今後も予断を許さない日々が続きますが、スタッフともども、お客さまに選んでいただける店であるよう、そして店として発展できるよう、最大の努力をしていきます。

撮影／天方晴子　取材・文／柴田 泉

京都・瓢亭 髙橋英一氏と語らう

㉜ 福林文孝

(公財)京都伝統伎芸振興財団

【後編】

ふくばやし ふみたか
1955年京都府生まれ。大学卒業後に京都市役所へ就職し、広報・住宅関連の部署や教育委員会などさまざまな部署を経て、文化市民局スポーツ担当局長に就く。2016年3月に退職し、同年6月より、(公財)京都伝統伎芸振興財団(おおきに財団)の専務理事を務める。

たかはし えいいち
1939年京都府生まれ。創業450年余りの歴史を持つ「瓢亭」14代当主。茶懐石にもとづく料理を提供する他、さまざまな流派の茶事にも応じる。京都料理組合顧問、京都名物百味会会長、京都府指定無形文化財保持者認定。

(公財)京都伝統伎芸振興財団(以下、おおきに財団)は、京都の花街文化と伝統伎芸の保存・継承、発展を目的とした団体。芸妓・舞妓がお客へのもてなしを行なう場所でもある料亭の主人として、若い頃から花街をよく知る髙橋英一氏は、2005年より同財団の副理事長を務めている。今号は、髙橋氏と同財団専務理事の福林文孝氏が6月中旬に行なった対談の後編。

――髙橋さんは昔から、花街とは深い関係があるのだとか。

髙橋 ええ。私ら料亭と花街はお互い持ちつ持たれつの関係やから、私も小さい頃から芸妓さん、舞妓さんの世界はよう知ってます。子供の時は、花街のおねえさん方から「ぼん」と呼ばれてかわいがってもろて、そのうちぼんから「おにいさん」になって。その次に「おとうさん」と呼ばれるようになったら、自分も年食ったな……と(笑)。

福林 (笑)。私は京都市役所で38年間勤務した後、おおきに財団に来たのですが、市役所時代は不勉強ながら花街のこともよう知らんかったです。京都の文化事業に関わったことはあったけど、花街とのお付合いはなかったので、一般の方々と同じで格式が高い世界やと思ってました。当時は「こうへんならこうへん世界」、つまり、行かないなら行かなくてもいい世界やと思ってたんですよね。でもいざ知ると、本当に魅力的な世界で。

髙橋 京都にとって花街の存在は大きいと

花街の厳しさは、料理の世界のそれとはまた全然違うんですよね（髙橋）

思います。最初はなかなかとっつきにくい世界かもしれんけど、一度知ったらもう語りきれない奥深さがありますよ。

料亭と花街、花街と伝統産業。京都に残る深いつながり

福林 これも財団に入ってから知ったのですが、この狭い京都に5つもの花街があって、それぞれが異なる歴史としきたり、舞踊の流派を受け継いでいる。そして、花街は京都の伝統産業とも関わりが深いんですよね。とくに舞妓さんは「歩く伝統工芸」と言われていて、かんざし、着物、だらりの帯、帯留め、履きもの……もう身につけるものすべてが伝統工芸品。花街があるから伝統産業が成り立ち、伝統産業が頑張っているから花街も魅力的でありうる。

髙橋 私も子供の頃からとにかく芸妓・舞妓さんの着物が好きでね。彼女らの踊りの舞台を見に行っても、踊りより着物に目がいくことも多かった（笑）。

福林 そして何より彼女たち自身の魅力ですよね。若いうちから必死に芸事や京都ならではのおもてなしを身につけて、大変やけど日常生活でも帯締めて、お座敷上がる時はぴしっとして。この〝灯〟を絶やさないようにしたいと思うんです。

髙橋 すばらしい舞、叩き込まれた礼儀作法、どんなお客さんに対してもしっかりと対応する力――あんな若い年頃でお座敷に出て、国際交流の場をとりなしたり、財界政界の偉い方を上手にもてなす姿、本当に尊敬します。具体的にいちばんすごいと思うのは気遣いやね。芸妓・舞妓さんを見ていると、「あぁ、こんなとこにも気遣いが隠れているんやな」、「ここに気づかなあかんのか」と思わされて勉強になるんです。

福林 同感です。昔は、彼女らが料亭に呼ばれる機会ももっと多かったでしょうね。

髙橋 私が小さい頃は、お茶屋さんから頼まれた席が常にいくつか入っていた気がします。お客さんが芸妓・舞妓さんを連れて来はるのと、うちから親しいところに頼むのと両方。今はもちろんこんな状況やし、そもそもコロナショック以前から時代として宴会自体が少なくなったこともあって、当時とは全然違うけど。

福林 花街も一見さんはお断りで、「ごめんやっしゃ～」で入れるところではないですから、そこが難しいのですが。

髙橋 温泉街の旅館とかでも宴会がない、という話をよく聞きます。企業の社員旅行の宴会がほとんどなくなったって。私は若い頃社員旅行での宴会が楽しみで楽しみで、

撮影／ハリー中西（87頁を除く）

京都・瓢亭
髙橋英一氏と語らう ㉜

福林文孝
（公財）京都伝統技芸振興財団

【後編】

花街があるから伝統産業があり、伝統産業があるから花街があります（福林）

手を叩いてどんちゃん騒ぎやってたなぁ。

福林　私もそうでした。昔は土曜が半ドン（午後が半休のこと）やったから、土曜に仕事が終わった後に職場の人たちと近場の日本海に旨い魚を食べに行って、夜は宴会やって、日曜の夕方にふらふらで京都に戻るというのをよくやってましたね。

髙橋　最近の若い人は、皆で集まって騒ぐのはあまり好まない子が多いですからね。あ、でもこないだうちの店の若い衆が3～4人集まって、スマートフォンのゲームで皆で麻雀やってました（笑）。麻雀が娯楽というのは昔と変わらないですね。私も若い頃、ようやりました。

成長の感触を、手探りで掴んだ子は強くなる

福林　花街の話に戻りますが、昔は京都の花街の娘さんがそのまま舞妓さんになるのがほとんどでしたけど、今は全国から舞妓志望の子が来るんですよ。修学旅行で京都に来て舞妓さんを見かけて、あこがれたって子が多いですね。

髙橋　京都出身の子のほうが少ないんですよね。インターネットに情報があふれているし、テレビで舞妓さんの特集もやってたりしますから、それを見てなりたいと思う子もいるんでしょう。まぁ、基本的には踊りが好きって子なんやろうけど。

——おおきに財団には、成人を迎えた舞妓が自分の出身地で舞妓姿を披露するのを援助する制度もあるようですね。

福林　成人式の時ですね。厳しい修業を積んで舞妓としてデビューして、地元に帰省してその姿を披露する。昔の言葉で言うと「錦を飾る」ってことになりますけど、舞妓さん自身も地元の人も、すごくうれしいことですよね。

髙橋　希望者が7人いた年もありました。ある子は地元の新聞にでかでかと載って、地元で大人気になったりして。

福林　はい。でももちろん、厳しい修業を耐えてこそのことです。花街のきらびやかさにあこがれた子が「こんなはずじゃなかった、こんなに厳しいと思わなかった」と言って辞めていくケースは多いですよ。普通で言ったら高校に入る年頃で、遊びたい盛りですから、確かに大変やと思う。

髙橋　置屋に入ったら、最初の見習いの1年で、言葉や作法をおかあさんとおねえさんに厳しく仕込まれて、掃除から洗濯から皆のお世話も全部やって。

福林　住み込みでいわゆる「家族」になるわけですけど、おかあさんとおねえさんの言うことは絶対に聞かなあかんですし、ものすごく大変やと思います。それに加えて、踊りや鳴りものの厳しいお稽古もある。

髙橋　同じ厳しい世界とは言っても、料理の世界とはまた全然違うと感じるんですよね……。でも、「芸が好き」と1本筋が通っている子は、ずっと残っていきます。

福林　はい。「踊りが大好き」とか、「この世界でずっとやる！」とか、思いが強い子はへこたれないんです。入った時は皆、正直あこがれだけで何もわからんと思うんです。でも少しずつ会得していって、手探りながらも自分なりに「あ、おねえさんみたいに近づいたかな」って感触を掴んだ時に大きく成長する。これを地道にひたすら積み重ねていく子は強い。

髙橋　ええ。そしてだいたいそういう子は真面目で素直で、芯があって、かわいらしいところもある。好きですね、そういう子。

福林　芸事に熱心で、性格がよくて……いやぁ、もう言うことないですね（笑）。

住所／京都市左京区南禅寺草川町35　電話／075-771-4116　http://hyotei.co.jp

突撃インタビュー

やまけんが聞く!!

農産物流通コンサルタントの「やまけん」こと山本謙治氏が、毎月、料理人や生産者、外食・流通関係者など、「食」に携わるホットな人物に迫ります！

文・撮影／
山本謙治
やまもとけんじ

1971年埼玉県生まれ。学生時代から野菜の栽培・流通の現場に関わり、農業専門誌にも執筆。現在は、農産物流通コンサルタントとして全国の産地をまわりつつ、講演や執筆活動を行なう。通称「やまけん」。

第69回

沢登哲也（コネクテッドロボティクス㈱代表取締役）

ふと考えると、子供の頃に読んでいたSF小説に描かれた未来は、とっくに到来している。テレビ電話やスマホ、電気自動車などはすでにSF小説を追い越した感がある気がする。では「面倒な料理はロボットがやるようになります」という未来は？　実はこれもすでにかなりの射程が見えてきた。このコーナーで以前、宮城大学の石川伸一先生にお話を聞いた時（2020年4月号）、「ロボットや3Dプリンターが調理を手伝う時代は来る。ただしそれは、人間とコラボレーションして料理を完成させる世界だ」とおっしゃっていた。そして実際に、調理ロボットの技術はここ数年で驚くほどに進化しているのだ。

人が調味した生地をたこ焼きの型に流し込み、焼けたそばからひっくり返してくれるロボットや、きれいに巻くためには修練が必要なソフトクリームを上手に巻いてくれるロボットの映像を見たことがあるだろうか。コネクテッドロボティクス㈱は、そんなプロの調理の現場で使えるロボットを実験・開発するベンチャー企業で、その中でも注目を集める会社の一つだ。その代表取締役である沢登哲也さんは、某外食チェーンの現場最前線で働いていたこともあるという。料理とロボットのいい関係が、今どこまで実現していて、近未来はどうなるのか、話を伺った。

＊

ロボット工学、IT、飲食業を行き来したこれまで

——沢登さんのご出身はどちらでいらっしゃいますか？

山梨県の甲府市生まれで、育ったのは隣の中央市です。小さい頃、地元の駅前で大衆食堂を営んでいた祖父母のところによく預けられていたので、飲食店というのは自分にとって身近な存在でした。子供ながらに「自分だったらこんな店をやりたいな」みたいなことを考えていましたね。

ただ、その頃は飲食のことをそこまで真面目に考えていたわけではなく、プラモデルやミニ四駆で遊んだり、小中高を通じてコンピューターゲームを作ったりするのが大好きでした。ですから、大学進学にあたってもロボットやソフトウェアの開発者になりたいと思って東京大学に進みました。

——大学以前にかなり理系の勉強は進めていたようですが、ロボット研究は大学からのスタートですか？

そうですね。本格的にロボットと関わるようになったのは大学に進学してからです。ロボコン（ロボットコンテスト）に出場するクラブに入り、それまで以上にロボットにのめり込むようになって……ちなみに「NHK学生ロボコン2004」では優勝も（笑）。大学での研究でもロボットのソフトウェア、いわばロボットの知能にあたる部分の研究を専門にしていました。

卒業後はそのまま研究を続けるために京都大学の大学院に進学しましたが、この時に自分はあまり研究者に向いていないとわかってしまったんです（笑）。将来どんな役に立つのかわからない研究を黙々とするよりも、もっとシンプルに人の役に立つことをやりたいと思うようになりました。

そこで、人生の手がかりを見つける

自動化できる作業はロボットにまかせて、料理人の方々が別の価値を生む時間を創出できることが求められると思います

さわのぼり てつや

1981年山梨県生まれ。東京大学工学部卒業、京都大学大学院情報学研究科修了。東京大学在籍時にNHK学生ロボコン2004優勝。大学院卒業後は、某外食チェーン店で新規飲食店の立ち上げと既存店舗の再生に携わる。その後、マサチューセッツ工科大学発のベンチャー、ソフトサーボシステムズ社でロボットコントローラ開発責任者を担当。2014年に起業。

ため、英国・ロンドンのスタートアップのインターンへ。そこでは若い学生たちが自信を持って新規ビジネスをどんどん提案していて、彼らのアグレッシブさには大いに影響を受けました。そして起業も一つの選択肢だと考え、帰国後に学生を続けながら友人とIT分野で起業。しかし、これがなかなかうまくいかなくて……。顧客の顔が見えず、コミュニケーションがとりにくいビジネスに疑問を感じてしまい、事業を畳んで働く先もないまま大学院を卒業して東京に戻ることになりました。そこでいろいろと悩んだ末、飲食業をやろうと決意します。

――それまでロボットやITの世界にいたのに、どうして飲食の世界に飛び込もうと思われたのでしょう？

まずはまわりの人間とは違うことをやりたかったというのが一つ。そして、飲食業が身近な家庭に生まれて、お店というのを見てきたから、「これならできるんじゃないか」という甘い考えもありました。そこで、何人もの飲食業の社長さんにアポをとって「こういうお店をやらせてほしい」と企画提案をしました。さまざまな出会いがあった中で、関心を持ってくださった某大手外食チェーンへ就職したというわけです。同社では企画部として新店立ち上げ業務や、和食やイタリアンなどの店舗の実装を経験します。時には、ピエロがテーマの店で客引きのためにピエロをやったりもしました（笑）。もちろん大半は店舗での仕事で、昼も夜も現場に立ち、問題があれば料理人の方々にペーペーの立場ながら意見をしなければいけないこともありました。もちろん先輩の料理人の方たちからは反発もあり、飲食の世界には独特の緊張感があることがよくわかりましたね。

――外食チェーンでは、今の仕事につながる発見や気づきはありましたか？

同社で働いて感じたのは、やはり飲食業界の恒常的な人出不足とそれによる激務の問題です。当時は自分自身も長時間労働を強いられましたが、業界全体としてやはり働く時間が長い。飲食業で働く方の中には仕事が好きでやっているという方も多いとは思いますが、好きなこととはいえ限界はあると思います。ですので、働き方やビジネスモデルを含め、何かが根本的に変わらないと飲食業は立ち行かなくなってしまうのではないかと強く感じました。

ロボットはどこまでできるか。料理人とロボットとの関係性

――飲食業の現場での経験をもとに、いよいよロボティクスの事業にのり出されるわけですね。

お世話になった外食チェーンを退職し、しばらくはロボット業界で働いていました。飲食業でロボットを活用するというのはおもしろそうだとは思っていましたが、当時のロボット技術ではまだ無理だろうなと実感。飲食店は明確な分業ではなく、マルチタスクでの仕事が多いと知っていたので、現在のロボットにはその代理は難しいと。しかし、5年ほど働いた頃にやはり自分らしい仕事がしたいと思い、飲食と

ロボットという自分のこれまでの経験をかけ合わせた事業をやろうと決断して起業しました。そして最初に開発したのがたこ焼き調理ロボット「OctoChef」です。これは、他社製の汎用ロボットアームをベースに、自動でロボットがたこ焼きを調理するもので、焼け具合の判断を画像認識の技術を利用してロボット自身が行ない、自動でたこ焼きをひっくり返す作業が可能です。ロボット1台あたり0・8人分の生産能力を持っています。よく「なぜたこ焼きなのか?」と聞かれますが、発想のヒントは京都時代に知った関西のたこ焼きパーティー、いわゆる〝タコパ〟の文化でした。タコパでは自分がたこ焼きを作っているところをみんなが見て、それをおいしく食べてくれる。単にロボットが調理をするだけでなく、調理しているところを見せることが大切だと考えていたので「これだ!」と思いましたね。もちろん、たこ焼きだけで終わるつもりはなく、テクノロジーで飲食業を革新するという覚悟を持ってはじめた事業です。

――ロボットで飲食業界全体に革新を起こしていくとなると、特定の調理に特化した専用機械ではなく、何でもこなせる汎用調理ロボットをめざすということになるんでしょうか?

そうですね。最終的には一つのロボットに多様な調理をさせたいと思っています。そのために汎用ロボットアームを利用し、そこに私が専門としていたソフトウェアを取り入れて、マルチタスクでさまざまな調理工程を行なえるロボットを作りたいと考えています。

ロボットとソフトウェアの関係は、パソコンとOSの関係に似ています。多くのパソコンメーカーはOSを作らず、WindowsやMacといった別の会社が作ったOSを使ってパソコンを動かします。ロボットも同じで、量産されている汎用ロボットアームのOSを入れ替えることによって、それまではできなかったこともできるようになるのです。近年では、AIによる深層学習の技術も進んでソフトウェアも大きく進化しています。つまり、ロボットを動かす知能の開発が重要で、当社はそこに特化した会社なのです。

――現状、汎用ロボットのソフトウェアを入れ替えたりすればどこまで調理ができるものですか?

今の時点で難しいのは細かい作業です。たとえば、たこ焼きで言うとバットに山積みになったタコのぶつ切りを1個ずつ取るというのはハードルが高い。あとは料理を〝美しく〟盛りつけるというのも難しい作業です。一方、焼く・煮る・揚げるのような作業はかなり高いレベルで実現していて、もう少ししたら切る作業もかなりのレベルでできるようになると思います。今でもリンゴの皮をむく機械はありますし、キャベツのせん切りなどはほぼ可能になるでしょう。

今後可能性が広がっていきそうなのは魚をさばく作業ですね。小さい魚は難しそうですが、マグロやカツオのような大きさであれば切れるようになると思います。今、ウナギをロボットでさばけないかと鰻屋さんから問合せをいただいたりしますが、自分で実際にさばいてみた感覚からいくと、ある程度のレベルでできそうだなと思います。

――下処理に手間がかかるウナギをロボットがさばけるようになるなんてスゴい! 人手不足の調理場には朗報です。他に力を入れている調理分野はありますか?

今われわれが注力しているのは、麺類と揚げものです。とくに麺類に関しては、本社の最寄り駅でもあるJR中央線の東小金井駅構内の駅そば店で、そばゆでロボットの実証実験を行なっています。ここでは生そばをゆでて、洗って締めるという一連の作業をロボットアームが規定の時間に従って自動で行ないます。今後は、これにつゆを入れるなどの作業もできるようになる予定です。あとは調理ではありませんが、皿洗いも注力している分野の一つですね。お皿の種類を認識して食洗機に入れ、洗い終わったら出すというところまでロボットが自動で行なうことができます。基本的にロボットが可能なのは単純な反復作業で、その意味ではロボットにできるところは限定的です。ですが、熱い焼き場での作業など人間にとって大変な部分でロボットが助けられるものは、まだまだたくさんあると思っています。

――御社では飲食店へのロボットのレンタルを主にされていますが、飲食店経営の実情を考えるとこれは現実的なビジネスモデルですね。今後の飲食業界でのロボット技術の普及についてどのような展望をお持ちでしょうか?

今、ロボットの業界は技術革新が進み、どんどんコンパクトな製品が登場。さらにこれまでロボットの活用が進んでいなかったサービス業でも、ロボット導入の受け入れの機運が高まってきています。これを背景に各ロボットメーカーもサービス業向けのロボット開発を進めている最中です。ただし、とにかくロボットを多くのお店で実際に使っていただかないことには、ロボットの利用は広がりませんし、製品のブラッシュアップもできません。ですから、飲食店の皆さまに使っていただきやすいビジネスモデルが重要だと考えています。現状ではまだ難しいですが、将来的には従量課金のような形で使っていただくことも視野に入れているところです。たとえば、お皿を何枚洗ったからこの値段とか、焼鳥を何本焼いたからこの値段、といったような形です。

――それはいいですね。変動費化できるのは、飲食店にとっては魅力的です。

われわれが技術サイドとお客さまである飲食店とのつなぎ役になって、ロボットの技術をニーズに合った形にしていく必要がありますし、これがうまくいけば今後5年ほどでロボットはかなりの場所に普及していくと思います。

単純作業はロボットにまかせ、人はコミュニケーションを

――ロボットによる飲食業の自動化に取り組まれている立場から現在のレストラン業界を見ていて、これから飲食店はこうしたほうがよいのではと思わ

上／ビール注ぎロボットは、カップを取ってビールを注ぎ、提供台に置くまでを行なう。0.7人分の生産能力だ。下右／そばロボットは麺ゆで・ぬめり取り・水締め・水きりまでをこなし、1時間あたり40食分提供可能。下左／すでに実用化済みのたこ焼きロボット「OctoChef」。油引き・生地供給・具材投入・返し・大皿へのピックアップまでやってくれる！　価格を知りたい方は同社のホームページからお問い合わせあれ。

やまけん's EYE

東京・小金井市の東京農工大学小金井キャンパス構内にコネクテッドロボティクス㈱の本社機能とラボがある。開放的な雰囲気のラボ内には、開発中のロボットや厨房機器がズラリ。汎用のロボットアームを動かすOSやプログラムを開発するのが中心のため、工学というよりはIT企業のオフィス風景だ。多国籍の社員が約8人働いている。

皿洗いロボットの「Dish Washing System」シリーズ。皿の予備洗浄をして食洗機に入れ、洗い上がりの皿を並べるところまでやってくれる！　すぐ導入したいという店も多そうだ。

89頁の写真の沢登さんが持つソフトクリームは、同社開発のロボットが巻いている。重量を即時演算することで巻き加減が調整される仕組み。スゴい！

れる点はありますか？

お客さんとレストラン側のコミュニケーションは今後もっと求められていくのだろうと思います。祖父母の経営していた地元の定食屋などを思い返すと、お店を支えてくれているのは毎日のように来てくれる常連のお客さんたちでした。お客さんと積極的にコミュニケーションをとって形成されたコアなファン層がお店を支えてくれると思うので、その点はより重視されるべきだろうと思いますね。

その観点から言うと、料理のおいしさ以上の価値を出すために、自動化できる厨房の作業はロボットにまかせるなりして、料理人の方々がもっと別の価値を生むことに時間を割けるようになることが求められると思います。

——調理の単純な作業はロボティクスにもっとまかせて、料理人も進んでコミュニケーションをとっていくべきということですね。

外食チェーン店で働いていた時にも実感したことですが、お店が発しているメッセージというのはとても重要だと思います。店内の黒板メニューの書き方一つでお客さんの盛り上がり方が違うものですよね。同じ料理を出すにしても、そこに何かメッセージがあるかどうかだけで、お客さんが感じるものはまったく変わってきます。お客さんとのコミュニケーションを通じて「飲食店での体験」という価値を高めていくうえで、料理人の皆さんには、調理ロボットのような技術の活用を前向きに検討していただければと思います。

インタビューを終えて

価値観が変わっていく世の中だが、ロボット技術はまちがいなく進展するだろう。人が辞めてしまう、教育が難しい、モチベーション維持が大変……ロボットは不平や不満は言わないもん！　料理界でも調理器具マニアの方は多いと思うが、ロボットだってその一つなのだ。インタビューの帰り、ラボの最寄り駅にあるそば店へ。沢登さんの開発した調理ロボットが麺をゆでたそばをいただいたが、ゆで加減もバッチリ。ここではロボットと人が協調することで無理のないワンオペが成立していた。フードテックはまちがいなく料理人の味方になるだろう。

◆ご意見をお寄せください　本連載の感想や今後登場してほしいインタビュー相手など、たくさんのご意見をお待ちしております。
専門料理編集部　FAX／03-5816-8272　e-mail／s-ryori@shibatashoten.co.jp　やまけんのe-mail／yamaken@netfarmers.org

イベント

外食ビジネスウィーク2020 第4回 飲食店繁盛支援展 第11回 そば・うどん産業展 他

9月24日(木)、25日(金)の2日間にわたり、「第2回 ホテル・レストラン・カフェ産業展」、「第11回 そば・うどん産業展」、「第4回 飲食店繁盛支援展」、「第2回 フードデリバリー・テイクアウト展」、「第15回 ラーメン産業展」、「第13回 居酒屋産業展」など8つの飲食業界にまつわる展示会が集合した、外食専門展示会「外食ビジネスウィーク2020」が開催される。同イベントは飲食店経営者や開業予定者に向けて最新のトレンド発信や需要創出を促す商談展示会。今年のテーマは、「『食』と『テクノロジー』」。今回は「第1回 レストランテックEXPO」と「第1回 焼肉産業展」が新たに加わり、さらに広い層へ向けて販路拡大の機会を提供する。会場には食品や飲料をはじめ、厨房設備や店舗設備・什器、販促サービスに関わる企業・団体が一堂に集まる。ウィズコロナ社会での取組みとして、通常の展示会に加え、オンライン展示会を併せて開催する予定だ。

[日時] 9月24日(木)、25日(金) 10:00～18:00(25日は～17:00)
[会場] 東京ビッグサイト 青海展示棟A・Bホール
住所／東京都江東区青海1-2-33
[問合せ先] 外食ビジネスウィーク実行委員会(株)イノベント内)
電話／03-6812-9423
http://www.gaishokubusiness.jp

イベント

第22回 ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

9月30日(水)～10月2日(金)の3日間にわたり、東京ビッグサイトにて「第22回 ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」が開催される。同イベントは、(一社)大日本水産会(東京都港区)が主催するもので、国内外の魚介類や水産加工品、シーフード惣菜、冷蔵機器、厨房設備、水産加工機械、関連装置などの製品・技術が一堂に集まる商談会だ。また、会期中には鮨に焦点をあてた商談会「すしEXPO2020」や「鮮度流通技術展」も併催される。新型コロナウイルス感染症拡大に鑑みて、今年から新たにオンライン商談会も開催する計画だ。

[日時]9月30日(水)～10月2日(金)10:00～17:00(2日は～16:00)
[会場] 東京ビッグサイト 南展示棟
住所／東京都江東区有明3-11-1
[問合せ先]「シーフードショー」事務局
(エグジビション テクノロジーズ(株)内)
電話／03-5775-2855
https://www.seafood-show.com/japan

コンクール

第9回 スイーツコンテスト Tarte-1グランプリ

(協組)全日本洋菓子工業会(東京都港区)が主催の「第9回 スイーツコンテスト／Tarte-1グランプリ」が開催される。同コンテストは、全国各地の特産品を使用したタルト・シュクレ(甘味のタルト)を募集して、グランプリを決定するもの。

●予選(書類選考)
[日時] 9月28日(月)までに応募、10月初旬に審査結果発表 ※12名を選出(予定)
[課題] オリジナルの「タルト・シュクレ」4台分のレシピ提出
①タルトには、必ず全国各地の特産品を1種類以上使用すること ②他コンテスト未出品であること ③作品のサイズは直径18～22㎝のタルト型、または角型。高さは不問
●決勝(実技試験)
[日時] 11月11日(水)
[会場] 日本菓子専門学校
住所／東京都世田谷区上野毛2-24-21
[課題] 書類審査で提出したレシピにもとづいて制作した作品の提出(前日に持ち込み、または送付)
①決勝審査当日、審査前に仕上げ作業は可能だが、生クリームを使用する際は、特産品を使用する場合以外は主催者が指定したものを使用 ②当日仕上げの際の、焼成や温めを目的としたオーブンの使用、カスタードクリームやコンフィチュール、ナパージュなどの制作は不可 ③フルーツの皮むきやカットは可能
[応募資格] 日本国内のパティスリー、ホテル、レストランなどに勤務し、製菓・製パン・調理に従事する者(年齢、国籍、経験年数不問)
[応募方法・締切] 下記ウェブサイトより申込み用紙を印刷し必要事項を記入のうえ、レシピと料理写真などとともに下記宛に郵送。9月28日(月) 当日消印有効
[問合せ・申込み先] (協組) 全日本洋菓子工業会 タルト1グランプリ係
住所／東京都港区芝大門1-16-10 土木田ビル
電話／03-3432-6509 http://pcg.or.jp

イベント

第42回 西日本陶磁器フェスタ

「第42回西日本陶磁器フェスタ」が9月18日(金)～22日(火・祝)、福岡・小倉にて開かれる。同イベントは、(公財)北九州観光コンベンション協会(福岡県北九州市)が主催する、全国の主要な産地の窯元、個人作家が出展する陶磁器の総合展示会。数多くの陶磁器作品が展示販売される他、「匠の職人工芸展・テーブルウェア関連品卸売展」、華道家17流派による出展窯元の提供花器を使った生け込みのライブイベントなども行なわれる。

[日時] 9月18日(金)～22日(火・祝)
10:00～17:30(22日は～17:00)
[会場] 西日本総合展示場 新館
住所／福岡県北九州市小倉北区浅野3-8-1
[入場料] 前売300円、当日500円 ※高校生以下無料
[問合せ先] (公財) 北九州観光コンベンション協会
電話／093-511-6800
http://www.toujiki.jp

オンラインセミナー

チーズプロフェッショナル協会主催 基礎を学ぶ・チーズカットの技術

NPO法人チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.／東京都千代田区)は、「基礎を学ぶ・チーズカットの技術」と題したオンラインセミナーを開催する。同セミナーは、東京・神宮前にあったチーズショップ&レストラン「ヴァランセ」で支配人としてチーズサービスを担当し、現在C.P.A.理事 事務総長を務める桝田規夫氏が講師を担当。チーズとナイフの関係、チーズのタイプや熟成加減に応じたカッティング方法などをスライドや実演を通して学ぶことができる。

[日時] 9月6日(日) 14:00～15:30
[配信方法] Zoomを用いたオンラインセミナー
申込者に、開催の3日前までに参加用のURLをメールで送付。当日、そのURLをクリックして参加する
[受講費] 一般4400円、C.P.A.会員、C.P.A.賛助会員2750円
[定員] 90名(先着順)
[申込み方法] 下記ウェブサイトの申込みフォームにて必須事項を入力し、申込み。参加費の支払いをもって申込み完了
[問合せ・申込み先]
NPO法人チーズプロフェッショナル協会
電話／03-3518-0102
https://www.cheese-professional.com

ボランティア

味覚の一週間 2020年度「味覚の授業」® 講師募集

「味覚の一週間」®実行委員会(東京都千代田区)は、10～12月に開催する2020年度「味覚の授業」®の講師を8月いっぱい募集している。同企画は子供たちに食文化を伝えるため、五感を使って食を味わうことの大切さや楽しさを体験できる場を設けるというもの。料理人、パティシエ、生産者など食のプロが全国の小学校を訪れ、授業を実施。授業は主に、味蕾が発達段階にある小学3～4年生を対象に行なわれる(一部、小学5～6年生に対しても、調理実習つきで実施する)。なお、例年は規定の1週間で行なわれていたが、今年は新型コロナウイルス感染症の影響により、状況を見て上記期間中の可能な日時に開催する予定。

[日程] 10～12月
[会場] 全国の小学校
[参加資格] 料理人、パティシエ、料理研究家、生産者など食のプロ(ボランティアでの参加)
[申込み方法・締切] ウェブサイトの応募フォームで必要事項を入力または、申込み用紙を印刷して必要事項を記入のうえ、8月31日(月)までに下記宛にFAX
[問合せ・申込み先]「味覚の一週間」®実行委員会事務局(株)ヴィジョン・エイ内)
電話／080-9399-9849 FAX／03-4496-4346
https://legout.jp

書評

魚食の文化がこれほどまでに広がった要因に迫る

魚食の人類史 出アフリカから日本列島へ

島 泰三 著
NHK 出版　本体 1400 円+税

「なぜ霊長類の中でホモ・サピエンスだけが、積極的に魚を食べるのか？」という謎に迫った一冊。裸の皮膚で華奢な骨格、平らな歯列などのホモ・サピエンスの特徴は、必ずしも生存競争に向いてはいなかった。しかし、人類がその不利を覆し、繁栄をもたらす要因の一つとなったのが「魚食」であったという。他の霊長類との比較や最新の人類史研究の成果をもとに、日本列島に魚食文化が根付いたプロセスを鮮明に記している。

知っているようで知らない食卓の歴史を紹介

〈メイド・イン・ジャパン〉の食文化史

畑中三応子 著
春秋社　本体 2000 円+税

編集長として多くの料理書を手がけ、食文化研究家でもある畑中三応子氏が、“メイド・イン・ジャパン”の本質を徹底検証。舶来品に目がなかった日本人がなぜ「国産」をありがたがるようになったのかを、国内で起きた食中毒事件や食品偽装事件、日本を取り巻く国際的な動向など、からみ合った複雑な事情に触れながら紐解いていく。食事の歴史をあらためて知ることで、食のあり方を見直すきっかけとなる一冊になるだろう。

イベント

J-WAVE NIHONMONO LOUNGE

㈱J-WAVE（東京都港区）は、JR山手線の新駅「高輪ゲートウェイ駅」の駅前特設会場にて催されている「Takanawa Gateway Fest」内にて7月14日(火)～9月6日(日)、「J-WAVE NIHONMONO LOUNGE」を開催している。同イベントは、元サッカー日本代表の中田英寿氏と、J-WAVEのコラボレーションによって生まれた“エンターテイメントレストラン”で、ディレクターを務める中田氏が厳選した日本全国の選りすぐりの日本酒がテーマに沿って楽しめる他、予約困難な日本のレストラン16店が監修した、ここでしか食べることができないスペシャルメニューが提供される。開催期間中は各地から酒蔵が159蔵集結し、週ごとに毎週約20蔵の酒蔵が入れ替わり、それぞれがおすすめする銘柄を出品する予定だ。また、会場には中田氏が全国を巡る旅の中で出会った工芸品など、日本の魅力を集めたショップ「NIHONMONO TOKYO」も開設する予定。なお、現状は事前予約制となる（座席に余裕があれば当日入店可能）。今後の出店レストランは以下の通り。

[出店レストラン] 8月17日～23日／銀座・器楽亭（銀座）、リストランテ ラ チャウ（田町）、8月24日～30日／虎峰（六本木）、アロセリア ラ パンサ（銀座）、サル イアモール（代官山）、8月31日～9月6日／ラ・ボンバンス（西麻布）、よろにく（南青山）
[日時] ～9月6日(日) 11:00～21:00(L.O.20:30)
[場所] 高輪ゲートウェイ駅前特設会場 Takanawa Gateway Festホール C
住所／東京都港区港南2-1
[問合せ先] J-WAVE NIHONMONO LOUNGE
https://www.j-wave.co.jp/special/tgf/nihonmonolounge

ニュース

FFCCの活動拠点が横浜に変更

フランス料理文化センター（FFCC／神奈川県横浜市）は、2010年より東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」（東京都港区）を拠点として、さまざまなセミナーや講習会、コンテストなどを開催してきたが、運営母体である東京ガスグループの事業運営効率化の一環として、同施設を閉館。今後は、横浜市中区の「厨BO!YOKOHAMA」に機能を集約する。それに伴い、FFCCの活動拠点も厨BO!YOKOHAMAへと変更になった。なお、厨BO!YOKOHAMAは、新型コロナウイルス感染症の影響で休館していたが、7月13日より一部の営業を再開。厨房機器の基本操作や料理の仕上がりを試せる施設見学も予約制で受け付けている。

[問合せ先] フランス料理文化センター
電話／045-253-5869　https://www.ffcc.jp

イベント

第90回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋2020

「第90回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋2020」が、10月7日(水)～9日(金)に東京ビッグサイトで開催される。同展示会は日本最大のパーソナルギフトと生活雑貨の見本市であり、国内外のメーカー、輸入商社など約700社が出展。テーブルウェアやキッチンウェアをはじめ、インテリア雑貨などの新製品が数多く揃う。今年のテーマは、「『驚き』『感動』心を熱くする新製品との出会い。広げよう世界の絆」。ウィズコロナの新生活様式での暮らしに欠かせない「癒し」に主眼を置いたコーナーも充実させる予定だ。「第8回LIFE×DESIGN」と「第28回グルメ＆ダイニングスタイルショー秋2020」も同時開催する。

[日時] 10月7日(水)～9日(金) 10:00～18:00(9日は～17:00)
[会場] 東京ビッグサイト 西・南展示棟
住所／東京都江東区有明3-11-1
[問合せ先] インターナショナル・ギフト・ショー事務局 ㈱ビジネスガイド社内)
電話／03-3843-9851
https://www.giftshow.co.jp/tigs

検定試験

調理技術技能センター主催 令和2年度 後期 調理技術技能評価試験

（公社）調理技術技能センター（東京都中央区）主催の国家試験「調理技術技能評価試験」の後期日程が行なわれる。同試験は、調理の技術・技能を高め調理師の地位向上を図り、食文化の発展などに寄与することを目的に毎年実施。学科試験、実技試験の両方に合格すると「専門調理師」、「調理技能士」の称号が与えられ、調理師学校の教員資格を取得できる。試験は前期と後期に分かれ、前期はすし料理、中国料理、給食用特殊料理を対象にこの8月に実施。後期は日本料理、西洋料理、麺料理が対象で、2021年1～2月に行なわれる。

[日時] 実技試験：2021年1月16日(土)～2月14日(日)の間で別途指定される日程
学科試験：2021年1月16日(土)
[実施調理作業] 日本料理、西洋料理、麺料理
[受験料] 実技試験1万8800円、学科試験3700円
[受験申請方法] 9月1日(火)～10月2日(金) に下記住所に受験申請書を持参、もしくは郵送。郵送の場合は10月2日(金) 当日消印有効
[問合せ・申込み先] (公社) 調理技術技能センター
住所／東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCビル5階
電話／03-3667-1867
http://www.chouri-ggc.or.jp

From PARIS

ラグジュアリーホテル、ザ・ペニンシュラ パリの総料理長に、ダヴィッド・ビゼ氏が着任

今年のミシュランで《タイユヴァン》に二ツ星をもたらしたダヴィッド・ビゼ氏が、5月からザ・ペニンシュラ パリの総料理長に。以前から親交がある同ホテル会長の食部門を大切にする姿勢に共感し、引き受けたと言う。

コロナ禍での着任だったが、6月初旬、テラス営業の許可が出た日にファインダイニング《ラ・テラス・クレベール》を稼働。従来のメイン顧客である世界からの旅行者ではなく、パリジャン、とりわけホテル界隈の住人やビジネスマンの集客を意識し、ニース風サラダ、熟成牛のソテーなど、パリジャンが好むシンプルな料理をメニューの中心とする。中旬からはガストロノミー店《ロワゾー・ブラン》も再開。まずは集客優先で、夏の間は手間がかからず値段も従来の約75%に抑えたビストロノミー料理とする意向だ。前菜・主菜・デザート各3〜4種に絞り、ローズマリー風味のオイルでポワレしたタイに、グリーンピースのピュレやグレープフルーツの果肉とジュレを合わせるなど、旬の食材を多用する。

「どのラグジュアリーホテルも大変な状況だが、当館は以前から衛生管理に特化した部署があり、完璧な衛生対策をすぐホテル全体で実行したため、ゲストもスタッフも安心です。集客に力を入れた結果、ラ・テラス・クレベールは昼夜満席、ロワゾー・ブランも夜は50席が満席に、昼も30席ほど埋まります。夏の間に厨房のオペレーションを確立し、秋から本格的にガストロノミー料理を始動。屋上にある菜園の拡大も計画中です」とビゼ氏。「コロナショックは、多くの面においてグローバルで消費過多になりすぎた料理界を見直す機会になったと思う。フランス料理の本質は地元の食材を無駄なく使いきるもの。そこに意識を戻し、新たな食文化を生み出したいです」

（加納雪乃／在パリ）

1978年ノルマンディー地方生まれ。《タイユヴァン》、フォーシーズンズ ホテル ジョルジュ サンク パリの《ル・サンク》で修業後、2016年に同館の《ロランジュリー》シェフに。'18年にタイユヴァンのシェフとなり、'20年に二ツ星を獲得する。5月から現職に。

上／旬のサバを、皮目をあぶってシンプルに加熱。キャヴィアとサリコルヌで海のイメージを表現し、醤油風味のセベットなどを添えた《ロワゾー・ブラン》の前菜。下／ホテル最上階にあるガストロノミー店、ロワゾー・ブラン。もともとゆったりしたテーブル配置だったので、客席は約55席から5席を減らしただけで、テーブル間隔1mというフランスのコロナ対応の規定を遵守している。

DATA　The Peninsula Paris　ザ・ペニンシュラ パリ
住所／19 avenue Kléber 75116 Paris　電話／01 58 12 28 88
https://www.peninsula.com/ja/paris/5-star-luxury-hotel-16th-arrondissement

From NORMANDIE

二ツ星《サ・カ・ナ》のアレクサンドル・ブルダス氏、ガストロノミーからカジュアルに路線変更

ノルマンディー地方オンフルールにある《サ・カ・ナ》。オーナーシェフのアレクサンドル・ブルダス氏が「ガストロノミー店をやめてカジュアル店にする」と発表し、大きな話題となっている。

「今私は48歳ですが、4年前に店をリニューアルした時、55歳以降は少し肩の力を抜いて料理に向き合いたいと考え、内装もそれを見越してターブルドットを設けるなどしました。改装時に感じましたが、長期休業後の再オープンは店の財務的に非常にハード。今回のコロナショックで再び長期休業を余儀なくされたのを機に、数年後の予定だった変革を早めたのです」。今は準備を進めており、《サ・カ・ナーセゾン3》という新名称での体制は9月の開始予定だが、今年3月中旬からはじまったレストランの一斉休業を受け、4月下旬からテイクアウトで寿司を供していた。3年間の日本滞在時に得た知識をもとに作るちらしや握り、巻きものは、初日から大評判で、外出制限期間は日に180〜200食を売り、7月末まで提供した。

新体制の店は早朝から深夜まで通し営業で、建設中のパン・菓子のラボで作る製品も販売し、朝食、昼食、ティータイム、夕食を供する。昼は日替りの前菜、主菜、デザートのセットで20ユーロ前後。夜は居酒屋のイメージで、手頃な値段の料理をアラカルトで。これまで出した中でも人気だった品をはじめフランス料理や和食、世界を旅して出合った料理の他、寿司のテイクアウトも再開するという。食材や調理技術の質はそのままに、盛りつけを簡素化しナプキンを紙製に変えるなどして、手頃な値段をめざす。「リーズナブル、かつ分け合う喜びや自由があり、多くの人に愛される店にしたい。35年の料理人人生の集大成、私という人間を感じてもらえる店にしたい」とブルダス氏は語る。

（加納雪乃／在パリ）

1972年オクシタニー地方生まれ。ミシェル・ブラス氏、レジス・マルコン氏らに師事した後、《シャトー・ド・シュリー》（ノルマンディー地方）のシェフ、北海道・洞爺湖町にあった《ミシェル・ブラス トーヤ ジャポン》のシェフを経て、2005年に《サ・カ・ナ》をオープン。'10年二ツ星に。

上／持ち帰りの寿司をはじめる旨をSNSに上げたら、2時間後には150件の注文が。写真は7月末まで売っていた寿司の一例。昼はちらしとデザートと水のセット10ユーロ、夜は握り10貫12ユーロで提供していた。下／観光地オンフルールの中心地にある同店。郊外にラボを建設中で、9月から《サ・カ・ナーセゾン3》と名も新たにし、席は以前の25席から40席ほどに増やす計画だ。

DATA　SaQuaNa - saison 3　サ・カ・ナーセゾン3
住所／22 place Hamelin 14600 Honfleur
電話／02 31 89 40 80　営業時間／7:00〜25:00（9月より）　無休
https://www.alexandre-bourdas.com

From LIMA

世界トップランクの"ニッケイ料理"店が、デリバリー・テイクアウトのカジュアルブランドを立ち上げ

3月16日のロックダウン以降、ペルー全土の飲食店は、5月4日からデリバリーとテイクアウトが解禁され、多くの店が息を吹き返した。それから1ヵ月後の6月6日、リマのニッケイ料理店《マイド》が新たな形で営業を再開。和食とペルー料理を融合させたフュージョン料理で国内外のグルメを魅了する同店は「世界ベストレストラン50」に2015年から5年連続でランクインし、ペルーの〝ニッケイ料理〟を世界に発信する。

同店の料理は繊細で手の込んだ盛りつけが特徴であり、レストラン外でこれまで通りの料理を供するのは難しい。そこで立ち上げたのが、オーナーシェフ、ミツハル・ツムラ氏の愛称を冠したデリバリーとテイクアウトの専門ブランド「ミチャ・エン・カサ（ミチャは家にいるよ）」だ。ユニークな握りや巻きものなどの創作寿司をはじめ、牛のショートリブを50時間煮込んだ店の看板料理「アサード・ニッケ」の他、デリバリー用に考案した「ミチャ・フライドチキン」のような親しみやすいメニューも。「マイドらしさを失うことなく、内容を取捨選択するのに時間をかけた」というツムラ氏の言葉通り、味や風味が変化しにくい料理を慎重に選んだ様子がうかがえる。

家庭料理の調味に役立つ各種特製ソースや、個別包装された生麺と粉末スープ、具材を用い自宅で作る「ミソラーメン」も人気だ。リマでは家でラーメンを調理した経験のない人が多く、ツムラ氏は実演動画をSNSに投稿。他の品の実演動画も公開していて好評で、口コミで新たなファンが増えている。コロナ禍以前、マイドの主菜は70〜80ソレスの品が多かったが、デリバリー・テイクアウトでは半額程度の手頃な料理も用意。カジュアルさと値頃感を前面に出し、新規顧客の開拓を狙う。

（原田慶子／在リマ）

1981年リマ生まれの日系三世。米国・ロードアイランド州のジョンソン＆ウェールズ大学で料理芸術と食品管理を専攻し、卒業後、日本に渡り大阪で修業。帰国後、リマのシェラトンホテルでスーシェフなどを経て独立。2009年に《マイド》を開業。

上／創作寿司の一例。エビフライとアボカドの上に、チーズ入りのベシャメルソース、南米でおなじみのハーブソース"チミチュリ"、和風のタレをかけた「ニギリ・グラタン」(19ソレス)。下／料理を入れる容器は自然分解が可能なサトウキビ繊維製を使用。開封後にお客が混乱しないよう、料理やソースの袋に番号をふったり、レンジでの加熱の目安時間を記すなど、随所に細かい配慮が。

DATA
MAIDO マイド 住所／Calle San Martín 399 Miraflores, Lima https://maido.pe
Micha en casa ミチャ・エン・カサ 電話／51 964312380 http://michaencasa.pe

From N.Y.

日本人シェフが医療従事者に料理の差し入れを実施。料理人がコロナ禍から学んだものとは

7月末現在、N.Y.のコロナ禍はようやく収束の様子を見せているが、他州の感染者数が急上昇し、依然予断を許さない。州内の大半のビジネスは再開したものの、安全を図り飲食店は店内での着席営業の許可を待っている状況だ。

多くの料理人が不安な日々を送る中、和とフランス料理を融合させた品で人気の《ミフネ N.Y.》の料理長である島野 雄氏は、4〜6月の2ヵ月間、週2回のペースで医療従事者のために無償で食事を作った。「サッカー仲間である医師が、過酷な環境の中で自分もコロナに感染したにも関わらず、不満一つもらさず、早期回復し再び患者を救うことだけを考えていた。そんな彼の頑張りを見て、何らかの形で支援したいと思い、料理の差し入れを決めました」と島野氏。

混乱状況の中で企業からの寄付は得られず、まずは自腹で50人分のサンドイッチを作ると決め、入店制限のある小売店に1人で何度も並び直して食材を調達した。そして作った品を仲間の医師のいる病院に届けたところ大好評で、そこからクラウドファンディングを立ち上げ、約1万ドルの基金の確保に成功。以降、3つの病院に交替で、肉・魚・ベジタリアン3種の弁当を毎回50〜75食届け続けた。N.Y.の名店で働く友人シェフたちも徐々に支援に加わり、料理のバリエーションも広がった。

活動を通じ、島野氏は多くを学んだという。「料理人は料理を作る。そこには生産者、発注と納品、配達をしてくれる業者がいる。自らそうした仕事も経験し、あたりまえと思っていたことがいかに大変なことかに気づきました。また食を通じて人に笑顔を与えられる、料理人という仕事の価値を再認識しました」。そう語る氏は今、営業再開に向け多忙な日々を送る。再生への課題が山積の飲食業界だが、悪い点だけではないかもしれない。

（片山晶子／在N.Y.）

島野氏は調理師学校の日本校とフランス校で学んだ後、日本で7年間フランス料理を修業し、渡仏。《シャマレ モンマルトル》、《ギィ・サヴォワ》など星付き店で経験を積む。2017年、《ミフネ N.Y.》の開店に向けてスカウトされ、米国・N.Y.へ。

上／差し入れを受けた医療従事者は、ソーシャルメディアで差し入れに対する感謝の思いを表現。下／和食とフランス料理を折衷させたテイスティングコースで人気を集めてきた島野氏。弁当を作るにあたり飽きさせないことも意識し、小さな焼きおにぎりを添えた《ギィ・サヴォワ》定番の仔羊のトマト煮込みや、ブイヤベース風味のライスバーガー（写真）など多彩な品を作り、喜ばれた。

DATA
MIFUNE New york ミフネ ニューヨーク
住所／245 East 44th Street, New York, NY 10017
電話／212 986 2800 https://mifune-restaurant.com

1ユーロ＝約125円、1ソル＝約30円、1ドル＝約106円(8月5日現在)

柴田書店
創業70周年記念企画

第3回
1980年代

外食・宿泊業70年史

日本が高度経済成長を終えてバブル経済に向かっていった1980年代。「サブカル」に代表される大衆文化が花開いた80年代は、外食・宿泊産業史でも特異な時代と位置づけられる。市場の成熟とニーズの多様化に対応すべく多彩な事業モデルが登場。その中には90年代以降に勢いを失ったものも多いが、新しい価値を生み出そうというエネルギーがこの時代に横溢していたことは確かだ。

1980年代は戦後日本にとって右肩上がりの成長から「成熟」と「多様化」に移行した時代といえる。それは経済や消費スタイルにとどまらず、文化風俗などあらゆる面に及んだ。大量消費時代のピークを迎え、旺盛な需要に対応すべく外食業と宿泊業は事業領域を急拡大させていく。

宿泊業では施設の大型化がこの時代にピークに達した。都市ホテルはもちろん、旅館業界でも大規模団体旅行の増加に合わせて施設拡充の動きが活発化する。石川・和倉温泉の「加賀屋」が89年に開設し業界の度肝を抜いた巨大施設「雪月花」はそれを象徴するものだ。また「帝国ホテル」が先鞭をつけた不動産事業への進出など、事業多角化の動きも目立つようになる。宿泊業の装置産業としての強みが最大限に発揮されたのが80年代といえよう。

外食業界の80年代はまさに多様化の時代。70年代の市場拡大を牽引したファミリーレストランは和食や中華などへと業種拡大が進んだ。また新たなチェーン化勢力として台頭したのが「つぼ八」や「村さ来」に代表される総合メニュー型の居酒屋だ。カフェバーなど従来にないスタイルの外食店が次々に登場し、ブーム的な盛り上がりを見せたのも80年代ならではのトピックといえよう。外食市場拡大に停滞の兆しが見えるなか、これらの動きが新たに外食の主要ターゲットとなっていた若者の行動変容を促し、マーケットを活性化させたことは確かだ。もっとも、その後のバブル崩壊で多くのビジネスモデルは後退を余儀なくされることになる。

そうしたなかで80年代に大きな進化を遂げたのが料理界である。80年の「クラブ・デ・トラント」の発足はそれを象徴するものといえよう。フランス語で「30代の会」という名称が示す通り、若手フランス料理人が切磋琢磨しながら研鑽を積む場としてスタートしたものであり、これを契機に料理人による研究会が全国で相次いで発足する。こうした草の根的な活動が料理界の発展を大きく後押しすると同時に、料理人が多様な知識やノウハウを獲得しその後の「オーナーシェフの時代」を拓くことにもつながっていった。

■外食・宿泊業年表■

1980年

- 3月 坂井宏行氏がフランス料理店「ラ・ロシェル」を開業（東京・南青山）
- 4月 「ドトールコーヒーショップ」1号店がオープン（東京・青山）
- 「ジョナサン」1号店がオープン（東京・練馬）
- 「サンシャインシティプリンスホテル」が開業（東京・池袋）
- 5月 「ウェンディーズ」1号店がオープン（東京・銀座）
- 7月 ㈱吉野家が会社更生法適用を申請し事実上の倒産
- ㈱京樽が株式を店頭公開
- 9月 「ホテルセンチュリーハイアット」（現・ハイアットリージェンシー東京）が開業（東京・新宿）
- 10月 「ココス」1号店がオープン（茨城・土浦）
- 国内の旅館軒数が8万3226軒でピークに
- 30代のフランス料理人による研究会「クラブ・デ・トラント」結成
- 和菓子の虎屋が初の海外店をフランス・パリに出店

1981年

- 3月 東京・渋谷に「チャールストン・カフェ」がオープン。カフェバーブームの幕開け
- ㈱すかいらーくがカジュアルレストラン「イエスタデイ」1号店をオープン（東京・吉祥寺）
- 「神戸ポートピアホテル」が開業（兵庫・神戸）。ホテル内にフランス料理店「アラン・シャペル」がオープン
- 4月 千葉・船橋に日本初のスーパーリージョナル（超大型）ショッピングセンター「ららぽーと」が開業
- 6月 和倉温泉「加賀屋」が180室1000名収容の「能登渚亭」を開業
- 大阪料飲経営協会（現・一般社団法人 大阪外食産業協会）設立
- 10月 深谷宏治氏がスペイン料理店「プティレストラン・バスク」を開業（北海道・函館）

■社会の動き■

1980年

- 4月 東京・銀座で1億円拾得事件
- 6月 大平正芳首相が急死。衆参同日選で自民党圧勝
- 7月 モスクワオリンピック開催。日本を含む西側諸国67ヵ国が不参加
- 8月 新宿駅西口バス放火事件
- 11月 プロ野球巨人の王貞治選手が現役引退
- 12月 元ビートルズのジョン・レノン暗殺

1981年

- 2月 日本初の新交通システム・神戸新交通ポートアイランド線が営業開始
- 3月 神戸でポートピア81開幕
- 2月 ローマ法王ヨハネ・パウロ二世来日
- 4月 スペースシャトルコロンビア号打上げ
- 7月 英国チャールズ皇太子とダイアナ妃が挙式
- 10月 北海道・北炭夕張新鉱でガス爆発事故

河田勝彦氏がパティスリー「オーボンヴュータン」を開業（東京・尾山台）

1982年

2月 「京都東急ホテル」が開業（京都・下京区）

4月 つぼ八と総合商社の伊藤萬の共同出資で㈱つぼ八設立。商社の外食参入の先駆け
「新高輪プリンスホテル」（現・グランドプリンスホテル新高輪）が開業（東京・品川）

9月 「ホテル日航大阪」が開業（大阪・心斎橋）

11月 ジャスコ㈱がシーフードレストラン「レッドロブスター」1号店をオープン（東京・六本木）

12月 日本マクドナルド㈱が年商700億円を突破。日本食堂を抜いて外食業界トップに
石鍋裕氏がフランス料理店「クイーン・アリス」を開業（東京・西麻布）

1983年

1月 ㈱カウベルカンパニー（現・㈱アレフ）が「ハンバーグの店・べる」の店名を「びっくりドンキー」に変更しチェーン化開始
「万座ビーチホテル」（現・ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート）が開業（沖縄・国頭郡）

3月 東京プラウスが東京・神宮前に巨大カフェバー「キーウエストクラブ」を出店し大ヒット。カフェバーブームがピークに
「赤坂プリンスホテル新館」が開業（東京・赤坂）
「帝国ホテル」インペリアルタワーが開業（東京・日比谷）

4月 ㈱オリエンタルランドが千葉・浦安に「東京ディズニーランド」を開業

6月 ロイヤル㈱が東京証券取引所第1部に昇格
東急ホテルチェーンが東京証券取引所第1部に昇格

11月 すかいらーくが郊外和食レストラン「藍屋」1号店をオープン（埼玉・与野）

12月 「志賀高原プリンスホテル」が開業（長野・山之内町）
フランス料理店「アピシウス」が開業（東京・有楽町）。初代シェフは高橋徳男氏
片岡護氏がイタリア料理店「アルポルト」を開業（東京・西麻布）

1984年

2月 ㈱ダスキンが巨大シーフードレストラン「カーニバルプラザ」をオープン（大阪・江坂）

6月 すかいらーくが東京証券取引所第1部に昇格
京樽が東京証券取引所第1部に昇格

9月 「東京ヒルトンインターナショナル」（現・ヒルトン東京）が開業（東京・新宿）

10月 村さ来が東京・渋谷に500席の巨艦店をオープン
「大阪全日空ホテル」（現・ANAクラウンプラザホテル大阪）が開業（大阪・堂島浜）

11月 天狗が東京・新宿に500席の巨艦店をオープン

1982年

2月 ホテルニュージャパン火災。死者33人、負傷者34人

3月 メキシコ・エルチチョン山が大噴火。死者2000人以上

4月 フォークランド紛争勃発

6月 東北新幹線の大宮～盛岡間が開業

9月 三越の岡田茂社長が取締役会で解任（三越事件）

11月 上越新幹線の大宮～新潟間が開業
中央自動車道が全線開通

12月 日本電信電話公社がカード式公衆電話を導入

1983年

2月 青木功がハワイアンオープンで日本人初のPGAツアー優勝

3月 中国自動車道が全線開通

5月 日本海中部地震

7月 任天堂が「ファミリーコンピュータ」を発売

9月 大韓航空機撃墜事件

10月 三宅島大噴火
ロッキード事件第一審で田中角栄元首相に有罪判決
東北大学で日本初の体外受精児誕生

1984年

1月 福岡・三井三池炭鉱火災事故

2月 植村直己が米国マッキンリー登頂後に消息を絶つ

3月 江崎グリコ社長誘拐事件

9月 全斗煥韓国大統領が現職大統領として初来日

10月 インドのインディラ・ガンディー首相暗殺

11月 新紙幣発行。1万円札の

1980年

若き料理人が集った「クラブ・デ・トラント」は新しい料理人像を確立する大きな力に

1980年、当時「アピシウス」料理長の高橋徳男氏を会長に15名のフランス料理人により発足した「クラブ・デ・トラント」は、彼らがフランス修業で学んだ現地料理人の精神を日本でも体現すべくスタートした研究会。坂井宏行氏、井上旭氏、石鍋裕氏など、日本のフランス料理界を牽引することになる錚々たる顔触れが揃った。

同会が画期的だったのは、技術研鑽にとどまらず、料理人の社会的地位や役割を高めようという明確な意志をもって活動を続けたことだ。また、フランス料理の市場拡大には何が必要かという問題意識も共有していた。

柴田書店が85年に刊行した別冊専門料理『グランシェフ』1号では、同会メンバーの井上氏、石鍋氏、鎌田昭男氏による座談会「日本の地にフランス料理は根づいた　若きシェフたちの10年の軌跡」を掲載している。

「グローバルな目で見ると、今やっと箸からナイフ、フォークの持てる時代に入った、という認識なんです、僕は。そして、これからが料理の"食べ方"を身につけていく時代だと思うんですよね。技術としての食べ方ではなくて、料理をおいしく食べるための知識の使い方、言い換えればいかに頭を使って食べるか、ということです」（石鍋氏）

「今、そしてこれからのこの業界に何が必要か、というと、僕はリーズナブルという感覚を定着させることだと思う」（井上氏）

「価格と満足感の釣り合いというのを常に頭に入れておかないとだめでしょう、これからの料理店は。（中略）プライスだけで一概に高い、安いとは言えないわけです」（鎌田氏）

これらの発言から読みとれるのは、日本の料理界を新しい段階に押し上げていこうという強い意志だ。石鍋氏は顧客の成熟を意識すること、井上氏と鎌田氏は消費者の価格意識の変化を捉えることの大切さを指摘している。いずれもマーケット拡大に不可欠な視点であり、同時に新しい時代に求められる料理人像を示唆していた。

『グランシェフ』6号（1989年刊）ではクラブ・デ・トラントのシェフ4人による仔羊料理の競作を紹介。上は坂井宏行氏の「仔羊のフィレのアンディーブ包み」、下は北岡尚信氏の「仔羊のミントパイ包み」

12月 日本マクドナルドが日本の外食業界初の年商1000億円達成
箱根小涌園に屋外温泉施設「サンシャイン湯～とぴあ」がオープン
井上旭氏がフランス料理店「シェ・イノ」を開業（東京・京橋）

1985年

1月 「和食さと」1号店がオープン（奈良・橿原）
6月 「ホテルエドモント」（現・ホテルメトロポリタンエドモント）が開業（東京・飯田橋）。中村勝宏氏が統括料理長に就任
「ホテルメトロポリタン」が開業（東京・池袋）
9月 日本初の宅配ピザ「ドミノ・ピザ」1号店がオープン（東京・恵比寿）
「浅草ビューホテル」が開業（東京・浅草）
10月 ㈱リンガーハットが福岡証券取引所に株式上場
「都ホテル大阪」（現・シェラトン都ホテル大阪）が開業（大阪・上本町）
12月 「ホテル日航アンヌプリ」（現・ニセコノーザンリゾート・アンヌプリ）が開業（北海道・ニセコ町）
三國清三氏がフランス料理店「オテル・ドゥ・ミクニ」を開業（東京・四谷）
イタリア料理店「パスタパスタ」が開業（東京・原宿）
月刊食堂別冊「居酒屋」が「月刊 居酒屋」として月刊化
別冊専門料理「日本料理の四季」、「グランシェフ」創刊

1986年

1月 両国食品㈱と㈱グルメが合併し㈱グルメ杵屋（現・㈱グルメ杵屋レストラン）設立。日本の外食業界初の対等合併
4月 すかいらーくが郊外型中華レストラン「バーミヤン」1号店をオープン（東京・町田）
6月 「東京全日空ホテル」（現・ANAインターコンチネンタルホテル東京）が開業（東京・六本木）
8月 ㈱デニーズジャパンが東京証券取引所第1部に昇格
9月 「ヒルトン大阪」が開業（大阪・梅田）
山根大助氏がイタリア料理店「ポンテベッキオ」を開業（大阪・本町）
11月 テンアライド㈱が居酒屋企業として初の株式店頭公開
ロイヤルがハンバーガーの「ベッカーズ」1号店をオープン（東京・新宿）
12月 郊外型和食レストラン「華屋与兵衛」1号店がオープン（千葉・新松戸）
シャノアールが「カフェ・ベローチェ」1号店をオープン（東京・代々木）
勝又登氏が日本初の本格的なオーベルジュ「オー・ミラドー」を開業（神奈川・箱根）
斉須政雄氏がフランス料理店「コート・ドール」を開業（東京・三田）

1987年

1月 マクドナルドがセット価格390円の「サンキューセットプロモーション」開始。ファストフードのディスカウント競争はじまる
3月 カフェとバーの二毛作業態「プロント」1号店オープン（東京・西新

肖像が聖徳太子から福沢諭吉に

1985年

1月 両国国技館が完成
3月 ソ連のゴルバチョフ書記長が就任
4月 日本電信電話公社が日本電信電話㈱（NTT）に、日本専売公社が日本たばこ産業㈱（JT）に民営化
6月 豊田商事会長刺殺事件
8月 日本航空123便墜落事故
三光汽船が会社更生法申請。戦後最大規模の倒産
9月 プラザ合意で円高ドル安進行。バブル経済の引き金に
11月 プロ野球阪神が初の日本一に

1986年

1月 スペースシャトルチャレンジャー号爆発事故
2月 当時世界最高齢の泉重千代さんが120歳で死去
4月 男女雇用機会均等法施行
人気アイドルの岡田有希子が飛び降り自殺
ソ連のチェルノブイリ原発事故
5月 英国のチャールズ皇太子とダイアナ妃が来日
9月 土井たか子氏が社会党党首に。主要政党初の女性党首
11月 三井物産マニラ支店長誘拐事件
伊豆大島の三原山が噴火

1987年

2月 NTT上場で財テクブームに

1980年代前半

超繁盛店の登場が示す外食ニーズの変化

市場が成熟し、人々がかつてなく外食を謳歌するようになった80年代。現在では考えられないようなユニークな店のスタイルが登場した。

その代表が80年代前半にブームを巻き起こしたカフェバーである。中でも超繁盛店として注目されたのが、83年3月にアパレルの東京ブラウスが東京・表参道にオープンした「キーウエストクラブ」。夜遊び帰りに集まる若者の姿をマスコミがこぞって取り上げ、一種の社会現象にもなった。カフェバーブームはすぐに下火になるが、「食べる・飲む」といった直接的な動機以外を目的にした店が支持を集めたことは、外食ニーズの多様化を示していた。

80年代に業界を賑わせた外食企業の代表例がダスキンだ。84年2月に大阪・江坂に開業した「カーニバルプラザ」は、730坪725席という超巨艦店。そのダイナミックな店づくりは日本初の本格的なエンタテインメントレストランというべきもので、開業初年度にいきなり年商25億円を売り上げ業界関係者の度肝を抜いた。

これもカフェバーと同様に、従来の外食業態とは明らかに異なる利用動機を吸収していた。外食がトレンドの発信拠点になることを示した点でもエポックメイキングな存在といえる。

80年代外食シーンを象徴するカーニバルプラザ（上）とキーウエストクラブ（右）

1980年代前半

多くの若者に酒を教えた居酒屋チェーン

80年代の居酒屋チェーンの急成長は「酒を飲む」ことを一気に身近なものにした。82年には「村さ来」が年間100店の新規出店を敢行。同年「つぼ八」の展開母体として札幌のつぼ八と総合商社の伊藤萬が合弁で㈱つぼ八を設立し同様の積極展開をスタートする。84年には村さ来と「天狗」が相次いで500席の超大型店を東京都内にオープンするといった動きもあった。

従来の酒場と比較して安価な価格、和洋中までジャンルを広げた幅広いメニュー構成、小上がりなども設けた使いやすい客席構成などが、若者が気軽に酒を楽しむという利用動機を吸収。また酎ハイに代表される高粗利商品の導入や積極的なフランチャイズ展開も成長を後押しした。居酒屋チェーンはまさに、80年代の時流を捉えたフォーマットになったのである。

居酒屋チェーンは客層と利用動機の幅広さという点で、それまでの「酒場」とは明らかに異なる新業態だった（写真は「村さ来」）

宿）

「ホテル西洋銀座」が開業（東京・銀座）。総料理長に鎌田昭男氏、ホテル内のイタリア料理店「アトーレ」料理長に室井克義氏が就任

4月 宅配ピザ「ピザーラ」1号店がオープン（東京・目白）

5月 「かりゆしビーチリゾート恩納ウイングタワー」が開業（沖縄・恩納村）

7月 ロッテリアがセット価格380円の「サンパチセット」を発売

10月 ジャスコがコーヒーショップ「チボー」1号店をオープン（東京・吉祥寺）

11月 ㈱木曽路が名古屋証券取引所に株式上場

陳建民氏が中国料理の料理人として初の「現代の名工」を受賞

1988年

1月 マクドナルドがセット価格360円の「サブロクセット」を発売

2月 ㈱モスフードサービスが東京証券取引所第2部に上場

吉野家が台湾・台北に進出

4月 「シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル＆タワーズ」が開業（千葉・浦安）

「東京ベイヒルトン」（現・ヒルトン東京ベイ）が開業（千葉・浦安）

「第一ホテル東京ベイ」（現・ホテルオークラ東京ベイ）が開業（千葉・浦安）

「京都ブライトンホテル」が開業（京都・上京区）

9月 「新神戸オリエンタルホテル」（現・ANAクラウンプラザホテル神戸）が開業（兵庫・神戸）

11月 日本ケンタッキー・フライドチキン㈱がグループ年商1000億円を達成

千葉・市川に超大型ショッピングセンター「ニッケコルトンプラザ」が開業

「ルネッサンスリゾートオキナワ」が開業（沖縄・恩納村）

1989年

3月 「ヒルトン名古屋」が開業（愛知・名古屋）

4月 JR東日本がグループ外食企業ジェイアール東日本レストラン㈱を設立

神奈川・横浜に超大型ショッピングセンター「マイカル本牧」が開業

「ソラリア西鉄ホテル」が開業（福岡・天神）

「ロイヤルパークホテル」が開業（東京・日本橋）

9月 天丼チェーン「てんや」1号店がオープン（東京・八重洲）

和倉温泉「加賀屋」が280室1450名収容の「雪月花」を開業

社団法人 日本ホテルバーメンズ協会設立

11月 銀座ルノアールが喫茶業として初の株式店頭公開

千葉・幕張に日本最大のコンベンション施設「幕張メッセ」開業。ロイヤルとニラックス㈱が大型カフェテリアを出店

12月 すかいらーくが年商1000億円を達成

日本料理店「分とく山」が開業（東京・西麻布）

香港の中国料理店「福臨門魚翅海鮮酒家」が初の海外店を東京・銀座に出店

4月 国鉄が分割民営化、JRグループ7社が発足

5月 朝日新聞社阪神支局襲撃事件

7月 俳優の石原裕次郎が死去

9月 東北自動車道が全線開通

10月 ニューヨーク株式市場が大暴落（ブラックマンデー）

11月 大韓航空機爆破事件

1988年

1月 ソ連、ペレストロイカ（政治体制の改革）開始

3月 青函トンネルが開通
東京ドームが開業

5月 ソ連、アフガニスタンから撤退開始

7月 遊覧船「第一富士丸」と海上自衛隊潜水艦「なだしお」が衝突事故

9月 ダイエーがプロ野球の南海ホークス買収

1989年

1月 昭和天皇崩御。元号は平成に

2月 リクルート事件でリクルート創業者の江副浩正氏が逮捕

4月 消費税導入。当初の税率は3％
松下電器産業創業者の松下幸之助氏が死去

6月 中国・北京で天安門事件
歌手の美空ひばりが死去

9月 ソニーが米国の映画会社コロンビアを買収

10月 三菱地所が米国ロックフェラーセンターを買収

11月 ベルリンの壁崩壊

12月 東証の大納会で日経平均株価が史上最高値の3万8915円を記録

1980年代半ば

日本経済のグローバル化と軌を一にして国際基準に近づいていった都市ホテル

「赤プリ」の愛称で親しまれた「赤坂プリンスホテル新館」の開業は83年3月。丹下健三氏の設計による地上40階建ての威容は、都市の中核機能としてのホテルの存在を強く印象づけた。宿泊施設としてはもちろん、政財界のパーティや著名人の結婚式、各種イベントの場としてフル稼働。バブル期にはトレンディスポットとしても象徴的な存在となっていった。同ホテルは2011年3月に閉館するが、30年近い歴史はそのまま日本のホテル史の一断面を表すものといえよう。

同じ83年3月には「帝国ホテル」が地上31階建ての新館「インペリアルタワー」を開業している。これは商業施設とオフィス、ホテルの複合施設として日本初のものだった。宿泊業が景気の影響を受けやすいビジネスであることに鑑み、不動産事業への進出によって安定的な賃料収入を得ることが大きな目的だったが、これが帝国ホテルの強固な財務基盤を築くことになる。都内一等地に拠点を持つという有形無形の資産を最大限に活用したという点で画期的な経営戦略だった。

いまや都市開発事業者として大きな存在になっている森ビル㈱が初めて手がけた大規模プロジェクトが、86年6月に東京・六本木に開業した「アークヒルズ」。民間企業による複合型再開発としても日本初となるこの施設にオープンしたのが「東京全日空ホテル」（当時）だ。最先端のIT機能を備えた施設内のオフィス棟には外資系金融機関が多く入居し、外国人ビジネスマンが会食や宿泊に同ホテルを利用。日本の都市ホテルが国際基準のクオリティを備えていることを知らしめた。

80年代は日本経済がグローバル化し、世界での存在感を急速に高めていった。ホテル業界はそれと軌を一にして事業を拡大し、同時にハードとソフトのレベルを高めたのである。その点で80年代は宿泊業界にとって大きな意味を持つ10年間だったといえよう。

「赤坂プリンスホテル新館」は80年代を象徴する存在。760室1450名収容と都内有数の規模を誇った

大規模再開発の先駆け「アークヒルズ」の中核施設として開業した「東京全日空ホテル」は日本の都市ホテルのクオリティの高さを世界に知らしめた

柴田書店　創業70周年記念
特別講演会　開催のお知らせ

貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます
「新型コロナウイルス」で世情慌ただしくなっておりますが、緊急事態宣言解除後、満を持しての“営業再開”の動きが顕著になってきました。まさに再起動宣言です。
さて、弊社は2020年、創業70周年をむかえることとなりました。これもひとえに読者、取材先、そして広告主の方々のお力添えのおかげであると心より感謝いたしております。
その思いを込めて、弊社主催の特別講演会を開催したいと思っております。
日頃お世話になっている皆様方をお招きし、弊社定期誌４誌の縁の深い、代表的なスピーカーによる講演会と、スペシャルゲストとして作家の沢木耕太郎氏の講演を開催してまいります。
時節柄、会場の混雑緩和のため、定員を超えた場合は抽選になります。ご了承ください。
皆様方のご参加をお待ちしております。是非何卒よろしくお願い申し上げます。

開催日時：2020年11月27日（金）10:00 ～ 17:00（予定）

会　　場：帝国ホテル 本館
（東京都千代田区内幸町１丁目１－１）

内　　容：月刊食堂、月刊ホテル旅館、月刊専門料理、カフェ -スイーツの定期誌4誌の業界を代表するゲストをスピーカーとしてお招きし、特別講演を行います。
（二部構成、入れ替え制の予定）

講　　演：「月刊食堂」㈱物語コーポレーション 取締役特別顧問 小林佳雄氏
「月刊ホテル旅館」㈱加賀屋 代表取締役社長 小田與之彦氏
「月刊専門料理」 菊乃井 村田吉弘氏
「カフェ -スイーツ」 モンサンクレール 辻口博啓氏
特別講演：作家　沢木耕太郎氏

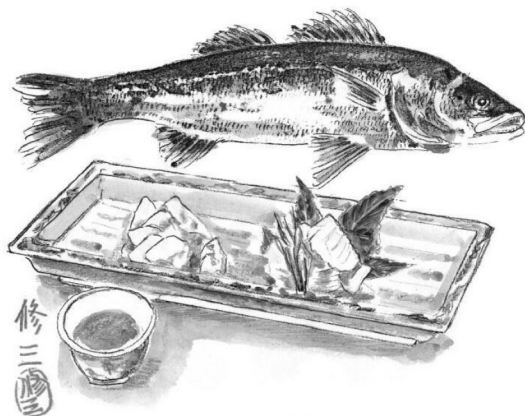
参 加 費：無料

定　　員：150名（抽選）
※勝手ながら、１社につき2名様までのご応募とさせていただきます。

参加資格：外食、料理、製菓、製パン、喫茶、宿泊産業に携わる方
※一般のお客様のご参加はご遠慮ください。

※スケジュール詳細は追って連絡させていただきます。

協賛企業（五十音順・敬称略）
味の素株式会社、アーラ フーズ（ジャパン）、株式会社ダイアン・サービス
株式会社ツジ・キカイ

主　　催：株式会社柴田書店
東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル　TEL：03-5816-8255

第21回
落ちスズキの味

木々の黄葉、紅葉がはじまる月であり、「葉月」とか、「木染月」との美称がある陰暦の八月。これは今で言うと八月下旬〜十月上旬、ちょうど秋の時季でおます。

夏日のような日もあれど秋やというに、今回のテーマはスズキ。夏の魚のお噺？と皆さんは首をかしげはるやろか。そう、スズキと言えば「洗鱠」が代表料理で夏のご馳走やし、とくに大阪の夏祭りではハモちり同様に喜ばれ、いやハモより上級と目された時代もあったそうな。焼きものだって、スズキは天然のタイと同じく塩焼きに。堂々と膳にのり、タデ酢を添えられてたのに、あの素朴な料理があまり見られなくなったのは、暑い夏も冷房で涼しくなったゆえか、それとも食の洋風化や肉食の増加によって日本人の繊細な味覚が失われたゆえか。食材の本来の味わいが消えゆくようで、さみしいですナ。

さてスズキは冬、幼魚の頃は外海沿岸ですごし、夏には内海の淡水域へ。時には河川を上ることもあるが、秋になると湾外の深場へ移動して、越冬に備えて栄養を蓄えて、その時に「落ちスズキ」と呼ばれるようになる。モミジダイ同様に、通人が喜ぶ味でおます。

成長とともにコッパ、セイゴ、ハネ、スズキ……というように呼び名が変わることでも知られ、同じく呼び名を変えながら頂点に立った豊臣秀吉になぞらえて出世魚とされ、ありがたい魚でもある。釣り人の弁では、針にかかっても飛び上がったり、急に向きを変えて突っ走って鰓蓋で釣り糸を切ってしまうこともたびたび。これを「スズキのエラ洗い」と呼んでその勇壮さをたたえることもあるようで。こうして縁起ものとされるのも、〝味〟のうちではないやろか。

といったところで、**スズキの塩梅。**秋とはいえどまだ暑い日もあり、まずはやはり洗鱠がええし、刺身醤油に梅肉を少々、またはカラシ酢味噌、あるはカラシに変えてタデ酢味噌をつけても旨い。スズキの潮汁は、昆布の水だしで塩をしたスズキの身を中骨とともに煮て、中骨を引き上げてからワカメを入れて椀に盛り、秋ミョウガの針打ちなどを吸い口に。あとは何と言うても頭の塩焼きや酒蒸しは最高ですナ。はらわたは塩漬けにしてためおいて酒盗に、脂身はフライパンで炒り溶かし、他の白身魚を焼く場合にぬることもできまっせ。よい食材は、すべてを塩梅できるので、始末がよろしいなァ。

（上野修三／浪速料理研究家）

柴田書店◆出版案内

時代とともに進化し続ける「ソース」。
最新系を見やすいプロセス写真とともに紹介

フランス料理の新しいソース

柴田書店編
A4変判 212頁 ●本体3,200円＋税

少量多皿コースが主流となった今、フランス料理のソースも転換期を迎えている。技術はもとより、アイデアとデザイン力が求められる「現代のソースのつくり方」を、気鋭シェフ5人による78品を題材に解説する。

▼2020年8月末刊行

近刊

レストランでも、アウトドアでも。
極上のバーベキューテクニック

CHARCOAL炭火で焼く

カリフォルニア発、進化系BBQキュイジーヌ

ジョサイア・シトリン著
B5変判 240頁 ●本体3,200円＋税

仏で修業しカリフォルニアで成功した二ツ星シェフが、ファインダイニングの料理技術とアメリカのBBQ文化の両方を土台とした炭火づかいのメソッドを詳解。料理と味の基本アイテム（ソースとラブ）計100品を紹介。

人気レストランのコースの内容を徹底分析!

おまかせコースのつくり方

18店・22通りのコースで学ぶガストロミーの表現法

柴田書店編
B5変判 232頁 ●本体3,000円＋税

予約が取れない18店のおまかせコースを、シェフの解説とともに紹介。コースのテーマのつくり方、前菜からデザートまでのリズムのつけ方、料理のバリエーションなど、魅力的なコースを提供するためのポイントを詳解。

▼2020年8月末刊行

近刊

これからの必須アイテム

はじめよう！ノンアルコール

6つのアプローチでつくる、飲食店のためのドリンクレシピ109

柴田書店編
B5変判 128頁 ●本体2,200円＋税

業界のトップランナーたちが提案する「食事に合う」「魅力的な」ノンアルコールドリンクを109品紹介。市販品を混ぜるだけ、自家製ベースと漬け込み、日本茶のアレンジなど6つのアプローチから探っていく。

また来たくなるレストラン「フロリレージュ」の料理・盛り付け・演出のすべて

フランス料理を描くフロリレージュ

［料理・盛りつけ］

川手寛康（フロリレージュ）著
B5変判 208頁 ●本体3,600円＋税

仏料理店「フロリレージュ」は、リピート客が多い。その魅力を、料理と個性的でスタイリッシュな盛り付けの秘訣、サプライズのある提供法を中心に、プロセス写真とともに紹介。

新刊

だしの仕組みを理解して、
自在に使いこなすための調理とサイエンス

だしの研究

柴田書店編
B5判 216頁 ●本体3,000円＋税

納得できるだしをひくために――だしにこだわりをもつ東西7人の料理人が74のだしを、それを生かす料理とともに紹介。「一番だしの科学」「だしのサイエンスとデザイン」など、科学的なデータをもとにした解説を加えた点が本書の特徴。

ここにしかない野菜料理106品と、
地方にお客を呼び寄せるための方法論

villa aida 自然から発想する料理

小林寛司（ヴィラ・アイーダ）著
B5判 224頁 ●本体3,200円＋税

地元・和歌山にイタリア料理店を構えて20年。畑の土に触れ、季節とともに料理を作る「ヴィラ・アイーダ」の1年、106皿を収載。料理人仲間や生産者との交流、畑の話、魅力的なレストランのつくり方など、小林氏の哲学を余すところなく掲載。

新刊

チーズ図鑑の決定版が9年ぶりに内容刷新。

改訂版 世界チーズ大図鑑

ジュリエット・ハーバット監修
A4変判 352頁 ●本体3,500円＋税

世界750種類以上のチーズを収録して好評を博した「世界チーズ大図鑑」。今回の改訂版では全体の約20%でチーズの入れ替えや情報更新を行ない、新たにラトビア、リトアニア、ルーマニア、中国のチーズを掲載。各チーズの写真とともに、製法や歴史、味の特徴を解説する。検索に便利な五十音索引付き。

本のご購入はこちらへ ⇨

新刊

メコンの恵みとコロニアルの暮らし

アンドシノワーズ
旧フランス領インドシナ料理

園 健 田中あずさ（アンドシノワーズ）共著
B5判 128頁 ●本体2,200円＋税

旧フランス領インドシナ—ラオス・カンボジア・ベトナム—の食文化には、メコン河の恵みとフランスの影響が色濃く反映されている。南国の"お米文化"がはぐくみ、受け継いできたご飯のおかず46品を掲載。唐辛子や魚醤など独特の食材や調味料づかい、調理技術などのアイデアを伝える。

新刊

フランス料理のクラシック＝王道を知るために

フランス料理 王道探求
Ma cuisine française classique

手島純也（オテル・ド・ヨシノ）著
B5変判 204頁 ●本体3,800円＋税

「攻める古典料理人」手島氏初の著書。フランス料理が目指してきた味とは何か、現代にふさわしい継承のかたち、更新の方法とは。45皿の背景とともに、フランス古典料理ならではの構造、それを支える技術の意味とポイントを解説する。

新刊

カレー界イチオシの新ジャンル！

ネパールカレーのテクニックとレシピ、食文化
ダルバートとネパール料理

本田 遼（ダルバート食堂、スパイス堂）著
B5変判 128頁 ●本体1,900円＋税

「ダルバート」とは、さまざまなカレーとご飯を盛り合わせて構成するネパールの定食料理のこと。このダルバートを中心に、おつまみや軽食、スイーツなどネパール料理のレシピを60品以上紹介。ネパールの食文化や食材のネパール語辞典なども併載した。

★電子版も配信中 ⇨ d

新刊

さあ、やってみよう！

料理はすごい！
シェフが先生！ 小学生から使える、子どものためのはじめての料理本

柴田書店編
B5変判 144頁 ●本体1,600円＋税

サンドイッチやスパゲッティ、親子どん、チャーハン、ハンバーグなど54品を、秋元さくら、宮木康彦、笠原将弘、菰田欣也の4人の人気シェフがわかりやすく教える。

★電子版も配信中 ⇨ d

時短&簡単でありながら本格的な味わい！

南インド料理店総料理長が教える
だいたい15分！ 本格インドカレー

稲田俊輔（エリックサウス）著
B5判 104頁 ●本体1,600円＋税

「遅く帰った夜でもおいしいカレーが食べたい!」。大人気南インド料理店の総料理長がサバ缶やカット済みの素材も取り入れて「時短&簡単」と「本格的な味わい」を両立させたカレーレシピを75品収録。

★電子版も配信中 ⇨ d

つくりたての味を短時間で待たせずに

酒肴の展開
美味しい献立の増やし方

野﨑洋光、阿南優貴（分とく山）共著
A5判 256頁 ●本体3,000円＋税

和食店や居酒屋に求められる、さっと提供できてつくりたての味のおつまみ。ベースとなるたれや料理をさまざまな酒肴に展開する方法や、珍味類や既製の加工品を利用した手軽な一品など、短時間でできて毎日使える232品を紹介。「分とく山」の料理長2人による酒肴集の決定版。

日本初！ プロの料理人による
完全菜食主義のレシピ集

Vegan Recipes
ヴィーガン・レシピ

米澤文雄（The Burn）著
B5変判 160頁 ●本体2,800円＋税

世界中でベジタリアン市場が拡大する昨今。動物性食品をいっさい食べないヴィーガン（完全菜食主義者）をテーマとし、華やかで驚きがあり、心もお腹も満足できるレストランクオリティのヴィーガン料理90品のレシピを紹介する。

人気資格のバイブルが大幅にアップデート！

新・フード コーディネーター 教本 2020
3級資格認定試験対応テキスト

日本フードコーディネーター協会著
A5判 344頁 ●本体3,000円＋税

2020年という節目にあたり、執筆陣も新たに内容を大幅に刷新。必須の基礎知識を、「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」の4分野に分け、体系的にわかりやすく解説。3級資格取得に必携の書！

月刊専門料理9月号　広告さくいん

本号に掲載された広告スポンサーの一覧です。

このコーナーでは、本誌ならではの料理業界の求人情報を提供します。次のステップとして新しい職場を探している読者は、ぜひご活用ください。

すし良月

令和元年オープンの新店です。伝統的な技法を大切に新しい技法も積極的に取り入れます！
経験は問いません。「新しい事にチャレンジしたい」そんな熱意ある応募お待ちしております。

職種

調理スタッフ、サービススタッフ

給与・待遇

月給22万円～35万円（経験者優遇）

勤務地

東京都渋谷区恵比寿2-37-8グランデュオ広尾1F

応募・問い合わせ先

05033900121 すし良月 担当 前岩

本格的なフランス料理レストラン・暖炉料理レストラン・4月1日にオープンしたばかりの日本料理（穏坐）・全10室のスモールラグジュアリーホテル・約7,000本を誇るワインセラーなど年々成長を続ける軽井沢のオーベルジュ。

職種

・料理長候補、調理スタッフ、サーヴィススタッフ、ソムリエ
＊未経験者歓迎

給与・待遇

・月給20万円（未経験者）
・月給22～45万円（経験者・面接の上、経験や実力により決定）
・昇給年1回、賞与年2.5ケ月（令和元年度実績）
・年間休日105日
＊冬期約1ケ月の有給休暇あり
・健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険完備
・男、女別寮完備（住み込みでの応募も可）

勤務地

オーベルジュ・ド・プリマヴェーラ（フランス料理）
ピレネー（暖炉料理）
穏坐（和食）
軽井沢駅徒歩10分

応募・問い合わせ先

担当：田中
TEL：0267-42-0095
Mail：auberge@karuizawa-primavera.com

故郷である北海道の食材を中心に、食で繋がる皆様に感謝の想いを込めて、丹念に一皿を作ることがルメシマン オカモトの目指す所です。高い志を持ち、情熱を持って働ける仲間を募集いたします。

職種

キッチンスタッフ
サービススタッフ、ソムリエ
※男女可

給与・待遇

経験者優遇。未経験者も可能。
条件は面談の上、経験や実力に応じて決定いたします。

勤務地

東京都港区南青山3-6-7 b-town1F

応募・問い合わせ先

ルメシマン オカモト
担当：岡本
TEL：03-6804-6703

2020年10月に、新しいお店を開業します。

MAISON　KEIはパリのミシュラン三ツ星、レストランケイと和菓子のとらやが新たに始める、フランス料理店です。小林圭シェフの哲学の下、共においしさを追求していきましょう。お客様が心から「美味しかった」と思えるお店作りに参加してくださる方を募集しています。

職種

キュイジニエ及びスーシェフ、パティシエ、サービス

給与・待遇

（キュイジニエ・パティシエ）基本給：月22.7万円～/（サービス）基本給：月21.6万円～　※残業手当別　※経験による
各種社会保険完備、交通費支給、試用期間3か月間完全週休2日制

勤務地

MAISON　KEI
〒412-0024
静岡県御殿場市東山525-1

応募・問い合わせ先

虎屋グループ 株式会社虎玄
事業開発部　伊吹、堂本
TEL：03-3569-7064
kogen-websaiyo@toraya-group.co.jp

1

外食店の集客を支援!!
WEBサイト「洋食エール隊」開設

カゴメ㈱は、WEBサイト「洋食エール隊」を開設した。本WEBサイトでは洋食メニューを提供する外食店にエントリーいただき、店舗情報や提供メニューなどを紹介するとともに、先着400店舗を対象に、同社の業務用商品「冷凍イタリア産グリル野菜 1ケース」を提供し、外食店の集客及び営業を支援する。募集期間は2020年12月24日まで。

● カゴメ「洋食エール隊」
　サイト運営事務局
https://c-so.net/kagomeyoushokuyell/

2

2温度帯ワインセラー新発売
「ファンヴィーノWドア120」

㈱グローバルは、オリジナルワインセラーシリーズ「ファンヴィーノ」の新商品「ファンヴィーノWドア120」を発売した。上下の庫内は2つのドアで完全に独立しており、各庫で温度設定ができ、適温の異なるお酒を1台で管理する。幅59.5cmと設置しやすいサイズ感でありながら、最大122本の大容量収納が魅力的なワインセラーだ。

●㈱グローバル
TEL：06-6543-9686
http://www.globalwine.co.jp/shop/

3

オーナーシェフ必見
レストランの新たな研修場所が登場

群馬県・北軽井沢のキャンプ場Sweet Grassに、大人数向けコテージ「石窯コテージMUGI」と「薪火グリルのコテージ グルマン」がオープンした。両施設には、プロ用ピザ窯や薪グリルを手掛ける老舗、増田煉瓦㈱の薪窯が備えられており、パンやピザ、グリル料理などの「薪火食文化」を体験できる。レストランの研修施設としての活用にも最適だ。

●増田煉瓦㈱
http://www.masudarenga.co.jp/

4

飛沫感染対策パーティション
「ユニガードⅡ」新発売

㈱ニチベイは、ウイルス飛沫感染予防のスタンド式パーティション「ユニガードⅡ」を発売した。5月に発売された「ユニガード」のスタンドデザインを立体構造にすることで、強度と安定性を向上させた新モデルとなる。用途に合わせて窓あり・窓なし、透明・不透明を選択でき、ホテルや旅館のフロントや飲食店の卓上間仕切りにも最適だ。

●㈱ニチベイ
https://www.nichi-bei.co.jp

5

もっと使いやすい調味料を目指して
「液体塩こうじ」リニューアル発売

ハナマルキ㈱は、ボトルデザインをリニューアルした「液体塩こうじ」を9月に発売する。同商品は、塩こうじを独自の製法で液体化した調味料。肉・魚の漬け込みから、煮物・炒め物などの味付けまで万能調味料として幅広く使用される。新ボトルは「使いやすさ」にフォーカスし、新規ユーザーの獲得を目指す。

● ハナマルキ㈱
https://www.hanamaruki.co.jp/

6

【開催中止のお知らせ】
2020年度「日本料理フォーラム」

「柴田日本料理研鑽会」が主催する、「日本料理フォーラム」。毎年数多くの方からお申込みをいただき、参加者の方々から、その充実した内容に高い評価をいただいております。今年の開催につきまして、新型コロナウイルスの感染が拡大している状況を鑑み、来場者及び関係者の健康や安全面などを優先的に考え、中止することを決定いたしました。ご参加をご検討いただいていた皆様にはご迷惑をおかけすることとなり、大変申し訳ございません。来年以降は、引き続き「日本料理フォーラム」を開催したいと考えております。何卒ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

●㈱柴田書店 企画部
TEL：03-5816-8255

本誌の中でよく使われる料理の専門用語を集め、解説しました。言葉のとらえ方は人によっても地域によっても微妙に異なりますが、ここではごく一般的な解釈を簡潔に記しています。料理解説をスムーズに読み進め、さらに理解を深めるための参考としてください。

フランス料理

アロゼ【arroser】焼いている途中の肉に焼き汁、溶かしバターなどをかける。
アンフュゼ【infuser】煮出す、煎じる。
ヴァプール【vapeur】蒸気、(cuire à la vapeur =) 蒸す。
エテュヴェ【étuver】素材自身の水分や脂肪分を主体に、蓋をして弱火で加熱する。
カラメリゼ【caraméliser】①砂糖を煮詰めてカラメル状にする。②鍋底や天板に残った煮汁を煮詰める。③野菜をグラッセする。④表面に粉糖をふり、カラメル状に焼く。
クール・ブイヨン【court-bouillon】魚や甲殻類をゆでるためのだし汁。
クラリフィエ【clarifier】澄ませる。ブイヨン類から濁り成分を除いて透明にする。
グリエ【griller】炭火、ガス、赤外線などの直火の調理台で焼く。
コンフィ【confit】①肉を脂肪の中で煮て、そのまま脂肪の中で保存したもの。②野菜をたっぷりの油脂で含め煮にしたもの。③果物や野菜の砂糖漬け、酢漬け、アルコール漬け。
ジュ【jus】①素材自身の味や旨みを含んだ水分。②ジュース。
スュエ【suer】野菜を油脂とともにじっくり熱し、水分を「汗をかくように」しみ出させる。
デグラッセ【déglacer】肉や魚を調理した鍋に液体を注ぎ、底に付いた旨みを煮溶かす。
デネルヴェ【dénerver】肉や内臓の筋、血管、腱を取り除く。
ブイヨン【bouillon】肉や魚、野菜の煮出し汁。ソースのベースとして、また煮込み類に旨みと水分を与えるために使う。
ブランシール【blanchir】①(下処理のために) 沸騰した湯でゆでる。②下揚げする。③卵などをかき立てて白っぽくする。
フランベ【flamber】①アルコールをふりかけて火をつける。②残り毛を焼く。
ブレゼ【braiser】蒸し煮する。素材に液体をごく少量加え、密閉して弱火で煮込む。
ポシェ【pocher】沸騰直前の温度に保った液体の中で、材料を静かに加熱する。
ポワレ【poêler】①フライパンで焼く。②肉や魚を油脂、香味野菜、少量の液体などとともに鍋に入れて蓋をし、加熱する。
モンテ【monter】①ソースの仕上げに冷たいバターを少量ずつ加え混ぜ、濃度とつやとなめらかさを与える。②卵白を泡立てる。
リエ【lier】とろみをつける、つなぐ。
リソレ【rissoler】油脂で焼き色をつける。肉を本調理する前に、表面を焼く。
レデュイール【réduire】煮詰める。液体を沸騰させて水分を蒸発させ、旨みを凝縮させる。
ロティール【rôtir】①オーブンで焼く。②肉を串に刺し、暖炉の直火であぶる。

イタリア料理

アル デンテ【al dente】(パスタや米のゆで加減、煮え加減が) 歯ごたえのある。
インヴォルティーニ【involtini】薄切りの肉や野菜などで具材を巻いて煮込んだ料理。
サルサ【salsa】ソース。
サルシッチャ【salsiccia】ソーセージ、腸詰。
スーゴ【sugo】焼き汁、煮汁、広い意味でのソース。スーゴ・ディ・カルネ (sugo di carne) は肉や野菜を使った煮込み料理の煮汁。フォン・ド・ヴォーに近い"ソースのベース"としてもとらえられる。
ソッフリット【soffritto】①さっと炒めた。②香味野菜、ベーコンなどを炒めたもの。
パッサート【passato】裏漉ししたピュレ。
ブラザート【brasato】蒸し煮。
ブロード【brodo】肉や野菜のだし汁。スープのベースとする。
ラグー【ragù】肉汁、ミートソース、シチューの一種。

日本料理

射込む (鋳込む) 筒状や箱状にした素材に、別の素材を差したり、流し込んだりする。
追いがつお 煮汁に後からカツオ節を加え、カツオの風味をきかせる。
おか上げ ゆでたり、煮た素材をザルに取り、風をあてて冷ます。
加減酢 ミリンやだし、醤油で調味した酢。
強塩 多くの塩をまぶす。
酒塩 酒、または酒に塩を加えたもので、魚を焼く時などにぬる。
さく取り すぐに刺し身におろせるよう、おろした切り身から血合いを除き、整える。
さし昆布 鍋にだし昆布を加えて旨みを補う。
地浸け 調味した汁に浸けて味を含ませる。
霜降り 湯をかけたり、湯に浸けたりして、素材の臭みを抜く。
上身 内臓や骨を除いて、すぐに調理にかかれるように下ごしらえした魚。
吸い口 椀に入れる香りづけの素材。
吸い地 だしに醤油などで調味した吸いもの用の汁。
立て塩 塩水のこと。
玉味噌 酒、卵黄、ミリンなどと練り合わせた白味噌。
煮きる 酒やミリンのアルコール分をとばす。
八方地 だしにミリン、醤油、酒、塩などを加えた調味液。
針打ち ①針状に切る。②針を刺す。
火取る 素材を乾かす程度にあぶる。
ふり柚子 すりおろしたユズの皮をふる。
骨切り 小骨が口にあたらないように、魚の切り身に細かく包丁目を入れる。

中国料理

五香粉【ウーシャンフェン】桂皮、丁字、花椒、陳皮、八角などを合わせた香辛料。
上湯【シャンタン】①毛湯よりも上等な素材を使った高級スープ。②老鶏、赤身肉などからとる、広東料理のスープ。
清湯【チンタン】挽き肉で澄ませた上等なスープ。
頂湯【ディンタン】干し貝柱や中国ハムなどの素材を使い、蒸し煮した最上級のスープ。
豆豉【ドウチィ】大豆を発酵させた黒い豆味噌状の調味料。
白湯 (奶湯)【パイタン (ナイタン)】ラードを加えるなどして、煮立てて白く濁らせたスープ。
毛湯【マオタン】老鶏や鶏のガラ、豚のガラなどからとる普段使いのスープ。
滷水 (滷汁)【ルウショエイ (ルウジィ)】砂糖、醤油、老酒などにネギ、ショウガ、桂皮、丁字、八角などの香辛料を加えた調味液。

パティスリー

アパレイユ【appareil】下ごしらえ用に混ぜ合わせたもの、たね。
イタリアンメレンゲ【meringue italienne】泡立てた卵白に120℃前後に煮詰めたシロップを流し入れ、固く泡立てたもの。
クレーム・アングレーズ【crème anglaise】卵黄、牛乳、砂糖で作ったバニラ風味のソース。
クレーム・シャンティイ【crème chantilly】砂糖を加えて泡立てた生クリーム。
クレーム・パティシエール【crème pâtissière】カスタードクリーム。
パート・フイユテ【pâte feuilletée】折り込みパイ生地 (= feuilletage フイユタージュ)。
プラリネ【praliné】煮溶かした砂糖に煎ったナッツを加えて粉状やペースト状にしたもの。

調理器具

ウォーターバス 水を加熱して一定の温度に保ち、その中で食材を加熱する機器。
オイルバス ウォーターバスと同様の原理だが、水ではなく油を用いる機器。水の沸点以上の温度での加熱が可能。
ガストロバック 温度調整機能付き減圧調理器。食材の触感を残したまま液体を浸透させるなどの用途がある。
サーモミックス 攪拌・粉砕と加熱を同時に行なうことができる調理器具。
サイフォン エスプーマを作る機器。専用の容器にガスを充填して使用する。
パコジェット 専用の容器で冷凍した食材を高速で削って粉砕する機器。なめらかなピュレやムースを作ることができる。

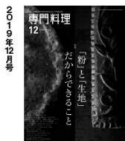
・バックナンバー・

2019年10月号

特集◎野菜料理の技術と表現　都志見セイジ氏インタビュー やっぱり野菜はおもしろい／37品すべて撮りおろし！ 春夏秋冬シェフの野菜料理／基礎から学ぶ！ 野菜の生かし方、仕立て方 小玉弘道、佐藤護、西塚茂光 トマト・たまねぎ・かぼちゃ・ビーツ他／野菜を打ち出すレストラン アグリスケープ、エルバ ダ ナカヒガシ、レストラン ペタル ドゥ サクラ、オルト／【新連載】地方のレストランを訪ねる／今月の著者

2019年11月号

特集◎クラシックの新しいかたち　僕の料理の根底にあるクラシック 岸田周三／クラシックの技術を現代に〈テーマ〉ソース・サルミ、コンソメ 他 室田拓人、朝比奈 悟、平松大樹、松本博史、山地陽介、髙橋雄二郎／"クラシック"を今に掲げる新顔たち ヨシダハウス、au deco、ル モマン、松㐂、銀座 大石／【トピック】ブラジリアン・ガストロノミーを世界に／【新連載】ホテルの名物料理／店をはぐくむ、人をそだてる 他

2019年12月号

特集◎「粉」と「生地」だからできること「粉と生地」の可能性［伊対談］山根大助×川崎寛也、［料理］高橋隼人、平 雅一、村田 卓、弓削啓太／［仏対談］楠田裕彦×手島純也、［料理］山本健一、柴田秀之、荒木栄朗、春田理宏／［中対談］吉岡勝美×篠原裕幸、［料理］中村秀行、小松 仁、松本 明／パリを魅了する"粉ものの世界" 関根 拓／粉料理×ワイン 笹島保弘／シンガポール新三ツ星「Les Amis」

2020年1月号

特集◎あの人の、あの頃。 パリ、博多、軽井沢―この地で理想の店を作る 渥美創太、吉武広樹、太田哲雄／シェフたちの無名時代 生江史伸、佐藤伸一、川手寛康、米田 肇、ルカ・ファンティン、高山英紀、福山 剛、高田裕介、鳥羽周作、陳 建太郎／これが私の生きる道 小澤武夫、杉本 雄、村田知晴／【トピック】南米ガストロノミー、日本料理フォーラム2019、オリヴィエ・ロランジェ 他

2020年2月号

特集◎専門店の技術に学ぶ　山本征治氏インタビュー／職人の技術 拝見［蟹］かに吉、［鰻］はし本、［天ぷら］天ぷら 元吉、［焼鳥］焼鳥 かさ原、［加工肉］イル・コテキーノ、［パン］ビーバーブレッド／サスエ前田魚店 前田尚毅／「東麻布 天本」天本正通氏インタビュー／「ロス・タコス・アスーレス」が描く 多彩なタコスの世界／トップシェフが回答 足を運ぶべき専門店　村田吉弘、髙良康之、笹島保弘 他

2020年3月号

特集◎発酵・熟成　発酵と熟成 その技術と表現 トーマス・フレベル、ジェイカブ・キアー、枡本航平、リオネル・ベカ、高尾僚将、相原 薫、柳瀬 充／発酵&熟成の趨勢を読む／現代ガストロノミーを支える発酵の力 ロマン・メデー／日本の発酵文化と伝統食品／スペイン・バレンシアと"発酵"の可能性／【トピック】日本人初フランス版ミシュラン三ツ星獲得！ 小林 圭 特別インタビュー

2020年4月号

特集◎今さら聞けない基本の「き」【料理編】包丁技術／火入れの科学／だし／フォン／ソース／五味／発酵・熟成のメカニズム／調味／肉の部位図鑑／マイクロリーフ図鑑／世界の洋食器／日本の焼きもの産地マップ／食の制限／衛生管理／【トピック】世界で活躍する女性シェフ13人に5つのクエスチョン／【新連載】父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 元

2020年5月号

特集◎今さら聞けない基本の「き」【開業・経営編】　コンセプト作り／物件探し／資金調達／内装・厨房作り／運営経費／収支管理／メニュー構成と値付け／SNS活用術／予約管理システム／ワイン／日本酒／ビール 他／【トピック】クラブアトラス「令和元年豪雨災害」チャリティービュッフェ／【トピック】フランス全土、飲食店全面休業。その時、現地の日本人シェフは？ 紀川倫広氏（レストラン キガワ）の場合

2020年6月号

特集◎今さら聞けない基本の「き」【雑学編】データで見る外食産業／外食産業の歴史／業界団体・協会／コンクール／格付け／世界の料理学会／サービス小ネタ集／レストランの心理学／外国語を学ぶ／レストランの新しいかたち／テイクアウト・デリバリー／近年増える国産品／食のサステナビリティ／地理的表示保護制度 他／【トピック】米田 肇氏の活動記録／【アンケート】コロナショックへの対策と「今、思うこと」

2020年7月号

特集◎今こそ学ぶべき技術　50人50品から読み解く「技術」 肉を焼く、肉を煮る・揚げる、魚介の品、だし・ソース、生地もの、発酵・熟成・香り／職人の技術を映す言葉たち［鮨・天ぷら編］他／【新型コロナ関連企画】柴田日本料理研鑽会 コロナを考える（前編）／コロナへの向き合い方と料理人へのメッセージ 落合 務、三國清三、陳 建一／続・米田 肇氏の活動記録／【特別連載】外食・宿泊業 70年史①

2020年8月号

特集◎以後の料理人、以後のレストランこれからの料理人に必要なものとは 岸田周三、山本征治、小林 圭、徳吉洋二、オリヴィエ・ロランジェ、生江史伸、川手寛康、ヤニック・アレノ、アレクサンドル・クイヨン、谷 昇、林 亮平、米澤文雄／学校の取組み 服部幸應、辻 芳樹／レストランの新展開 オマージュ 他／サローネグループの試み／衛生管理アイテム図鑑／柴田日本料理研鑽会 コロナを考える（後編）他

❶ **お近くの書店にお申し込みください。**

❷ **柴田書店カスタマーセンターをご利用ください。**
電話／ 03-5817-8370
(平日9:30～17:30)

❸ **小社のホームページをご覧ください。**
http://www.shibatashoten.co.jp

	書店	電話		書店	電話
	丸善 名古屋本店	052-238-0320	京都	大垣書店 イオンモールKYOTO店	075-692-3331
大阪	ジュンク堂書店 大阪本店	06-4799-1090	島根	今井書店グループセンター店［松江市］	0852-20-8811
	MARUZEN &ジュンク堂書店 梅田店	06-6292-7383	香川	宮脇書店 本店	087-851-3733
	紀伊國屋書店 梅田本店	06-6372-5821	熊本	蔦屋書店 熊本三年坂	096-212-9111
	梅田 蔦屋書店	06-4799-1800	沖縄	ジュンク堂書店 那覇店	098-860-7175
	ジュンク堂書店 難波店	06-4396-4771			
	波屋書房［千日前］	06-6641-5561			
兵庫	ジュンク堂書店 三宮店	078-392-1001			

・バックナンバー・

2018年10月号以降の号はバックナンバーがあります

2018年10月号

特集◎今こそソース ソースの新表現 谷昇、岸本直人、植木将仁、飯塚隆太、佐々木直歩、相原 薫、山本聖司、中村和成、江見常幸、加藤順一、高木和也、葛原将季、石崎優磨／ソース61種 作り方一覧／ベテラン～若手まで9人に聞く ソースにまつわるエトセトラ／気鋭シェフ5人の料理から読み解く「香りの生きた」ソースの作り方／【トピック】オランダの豚肉産業を見る 他

2018年11月号

特集◎料理人のためのお金入門 僕らが今、「お金」について考えていること。 鳥羽周作、林 亮平、野田雄紀、林 亮治、窪津朋生／お店まるごとHOWマッチ エッレ、御料理 辻、サンプリシテ、クインディ、イナカーザ、sio／収支管理表を作ろう／コース全品、原価大公開 キエチュード、野菜フレンチ Suzu、セル サル サーレ、薬院なかがわ、まめたん、胡桃茶家／料理人が知って得する節約小ネタ集 他

2018年12月号

特集◎スペシャリテ 23人23皿のスペシャリテ 緑川廣親、坂井宏行、鎌田昭男、中村勝宏、音羽和紀、城 悦男、田辺年男、斉須政雄、田代和久、北島素幸、宮代 潔、平松宏之、吉野 建、川崎誠也、五十嵐安雄、坂田幹靖、十時 亨、河野 透、木下和彦、伊東淳一、渋谷圭紀、比留間光弘、菊地美升／【トピック】ノルウェーの水産業に迫る／村田吉弘氏インタビュー／ボキューズ・ドール リヨンへの道

2019年1月号

特集◎本×料理人 シェフの本棚拝見 小林 圭、谷 昇、生江史伸、川田智也／私の読書遍歴 髙良康之、笠原将弘、佐藤伸一、森枝 幹／食のプロフェッショナル50人に聞いた 料理人のための「リーディングリスト」／"料理書に強い"全国書店ガイド／料理書でふり返る平成30年史／フランス・パリ 料理書専門店に聞く／日本料理フォーラム2018／シャルキュトリーは懐が深い

2019年2月号

特集◎進化する技術 対談 今、料理人に必要な技術とは 谷 昇×山本征治／私の技術の現在地 髙良康之、坂本 健、本多誠一、田村亮介、杉本敬三、濱部隆章、小林直矢、松本博史／専門店の技術に学ぶ「鳥しき」、「板前てんぷら 成生」／フロリレージュのカクテルペアリング／パリで三ツ星を獲るために佐藤伸一氏が今、考えていること／【トピック】現代スペイン料理はいかに生まれ、進化したか 他

2019年3月号

特集◎前菜 多彩な味表現 ベテランから若手まで シェフたちの前菜 小島 景、岡本英樹、村島輝樹、関谷健一朗、宮内信一、大和紀瑛、本岡 将／自家製調味料を作る、使う 才木 充、野村大輔、前田克紀、小山内耕也／対談 おまかせコースにおける前菜の役割とは 川崎寛也×生井祐介／仏・伊・中・日20店に聞く"私が使う調味料製品"川手寛康、渡辺雄一郎、小池教之、薮崎友宏、笠原将弘 他

2019年4月号

特集◎今を表現するおまかせコース 88品を徹底紹介 おまかせコースを読み解く 髙橋義弘(南禅寺 瓢亭 日比谷店)、川田智也(茶禅華)、能田耕太郎(FARO)、清水崇充(L'EAU)、横田悠一(Apis)、西村勉(MAVO)、東 鉄雄(acá)／北欧nomaの精神を受け継ぎ、東京に誕生 INUAが表現するもの／東京と地元のトップシェフが行く 和歌山県産食材巡り 菊地美升、手島純也、小林寛司

2019年5月号

特集◎盛りつけ新メソッド 盛りつけ、私の視点と意図 朝比奈 悟、渡邊幸司、下野昌平、柴田秀之、藤木千夏、田邊真宏、小霜浩之、有馬 亮、東 浩司、小笠原圭介、田淵 拓／仏・タイユヴァンの新星が魅せる華麗なるドレサージュ ダヴィッド・ビゼ／【トピック】第一回「世界料理学会」東京in 豊洲／【トピック】第18回ボキューズ・ドール国際料理コンクール&第19回シラ国際外国産業見本市レポート

2019年6月号

特集◎新時代の料理考 インタビュー 料理界の未来のために今 我々が取り組むべきこと 米田 肇、山本征治／未来を描く料理人、今を見つめるレストラン The Burn、ヨンセン チャイニーズ レストラン、銀座しのはら、アビス、TXOKO、sio、レストラン ラリューム、レストラン ソルト／料理人の新しい働き方を探る。田村浩二／COOK JAPAN PROJECT／2019年版「アジアベストレストラン50」リスト発表

2019年7月号

特集◎＋αの肉料理 肉料理＋αの作り方 関谷健一朗、葛原将季、平 雅一、相原 薫、谷口英司、山本嘉嗣、石井 剛、善塔一幸、山本聖司、藤田政昭／別冊専門料理連動企画 柴田イタリア料理研鑽会『牛肉を使ったメイン料理』坂本 健、塩澤隆由、筒井光彦、村田吉弘、山根大助、髙橋義弘／「一人で、肉料理」というスタイル ムーグルモン、キ フー キ／「villa aida」20周年イベントレポート

2019年8月号

特集◎料理人の魚仕事 鮨職人の魚仕事 魚種で見る、37人37品のアプローチ／海外で活躍する日本人シェフの魚仕事 徳吉洋二、小林 圭／レストランの魚仕事 浜田統之、植村良輔、佐々木泰広、石井真介、谷口大明／鮨屋の魚仕事 くろ﨑、匠 誠、鮨 たかはし、鮨 桂太／ヤニック・アレノの鮨店 L'Abysseのコース全品紹介／包丁職人、坂下勝美の仕事／【トピック】「三陸国際ガストロノミー会議2019」レポート

2019年9月号

特集◎料理人のための数字研究 店の運営 ラ ペ、ラッセ、三輪亭、リアン／原価と値付け レストラン ラフィナージュ、チェンチ、ボルト、タランテッラ・ダ・ルイジ／スケジュール管理 レストラン リューズ、アルドアック、ムーグルモン、マ ブール、リオス ボングスタイオ／開業資金と準備期間 Eme、フランス料理 タンモア、L'EAU、Fff...TOSHI、イル・チェントリーノ／【トピック】熟成促進装置／いわて短角牛を巡る

[バックナンバーはこちらの書店で常備しています]

地域	書店	電話
北海道	MARUZEN &ジュンク堂書店 札幌店	011-223-1911
岩手	ジュンク堂書店 盛岡店	019-601-6161
宮城	丸善 仙台アエル店	022-264-0151
	ジュンク堂書店 仙台TR店	022-265-5656
	鳴屋書店 [塩竃]	022-362-3226
東京	教文館 [銀座]	03-3561-8447
	丸善 日本橋店	03-6214-2001
	丸善 丸の内本店	03-5288-8881
	ジュンク堂書店 池袋本店	03-5956-6111
	紀伊國屋書店 新宿本店	03-3354-0131
	代官山 蔦屋書店	03-3770-2525
	二子玉川 蔦屋家電	03-5491-8550
	ジュンク堂書店 吉祥寺店	0422-28-5333
	ブックス ルーエ [吉祥寺]	0422-22-5677
神奈川	丸善 ラゾーナ川崎店	044-520-1869
愛知	三省堂書店 名古屋本店	052-566-6801

月刊
専門料理 NEXT ISSUE

来月号のお知らせ
10月号は2020年9月18日発売です

※内容は変更になる場合があります

特集

完全保存版 シェフたちの愛用アイテム

まだ広く知られていない最新の調理機器、特注で作った皿やグラス、カトラリー、修業時代から使い続ける包丁や鍋類、理想の味を生み出すための調味料──。シェフたちは、どんなアイテムを活用し、自らのクリエイションと店作りに生かしているのだろう。来月号は、シェフたちが実際に愛用するアイテムを大特集。およそ300ものアイテムを集める。

● シェフ22人の愛用アイテム

髙良康之（レストラン ラフィナージュ）／櫻井信一郎（ローブリュー）／髙橋雄二郎（ル スプートニク）／仲田高広（ボルト）／吉武広樹（Restaurant Sola）／笹島保弘（イル ギオットーネ）／東 鉄雄（アカ）／笠原将弘（賛否両論）／篠原裕幸（ShinoiS） 他

● 海外3都市 注目シェフのアイテム

デンマーク／スウェーデン／英国

● パリの三ツ星「RESTAURANT KEI」の厨房大公開

● この店、この道具

● 「TERAKOYA」のラボに潜入！

特別連載

柴田書店創業70周年記念企画 「外食・宿泊業70年史」第4回 1990年代

連載

新・京料理のこころみ ⑦松風焼き（後編） 柴田日本料理研鑽会
旬彩譜 谷本征治（多仁本）
父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 元 ⑦カボチャ
わが店の衛生管理対策 ③ナベノ-イズム
生産者とともに ②日髙良実（アクアパッツァ）
テイクアウト・デリバリー・通販継続派！ ②小玉弘道（レストラン ヒロミチ）
シェフのSNS活用術 ①米澤文雄（The Burn） 【新連載】
突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」山本謙治 ⑳羽生雄毅（インテグリカルチャー㈱）
浪速の味にて御座候 上野修三（浪速料理研究家）

9月号 第55巻第9号
令和2年9月1日発行
発行所 株式会社柴田書店
発行人 丸山兼一
編集長 淀野晃一
編集 碇 由衣
和久綾花
吉原舞子
広告 瀧澤貴之
本社 東京都文京区湯島3-26-9
イヤサカビル
郵便番号 113-8477
編集・電話 03-5816-8264
FAX 03-5816-8272
営業・電話 03-5816-8282
FAX 03-5816-8281
印刷所 大日本印刷株式会社
製版印刷統括 石川清人

Senmon-Ryori
The Professional Cooking
Shibata Publishing Co.,Ltd.
3-26-9 Yushima Bunkyo-ku
TOKYO 113-8477
JAPAN

e-mail:s-ryori@shibatashoten.co.jp
http://www.shibatashoten.co.jp

訂正とお詫び

2020年8月号に誤りがありました。以下、訂正してお詫び申し上げます。
①「レストランのための衛生管理アイテム図鑑」中、62頁の「えこるピズ」と「室内用オゾン生成装置」について、写真と説明文が逆となっておりました。
②「今月の料理界」中、118頁の「日本シャルキュトリ協会主催 第6回パテ・クルート世界選手権アジア大会」の記事について、本文内で協会の住所を東京都渋谷区と記載しましたが正しくは千代田区です。また、決勝会場をフランス大使公邸と記載しましたが、こちらは予定であり変更の可能性があります。

詰め、⅓量になったら漉す。

キンキの大豆蒸し 雲南トリュフの香り

（カラー71ページ）

作り方

キンキ

①キンキ(約2kg)を三枚におろし、頭と尾は飾り用に取りおく。

②おろした身の皮目に格子状に切り込みを入れ、塩、老酒、片栗粉、卵白を表面にぬり、下味をつける。

大豆ソース

①大豆を一晩浸水し水をきってから、蒸籠で30分間蒸す。

②①に豆瓣醤、塩を加えて、2日間ねかせる。

③②をみじん切りにして、太白ゴマ油、豆瓣醤を熱した中華鍋で炒め、醤油、塩で味をととのえる。

雲南トリュフ

トリュフ(中国・雲南省産)を大豆と同じくらいの大きさみじん切りにし、大豆油に1時間程度漬けておく。

野菜

ズッキーニ、新レンコン、ナスを同じ大きさのさいの目切りにし、それぞれサッと210℃の大豆油で油通しする。

仕上げ

①皿の左端にキンキの頭、右に尾を置き、中央に油通しした野菜を盛る。

②野菜の一部にキンキの身を被せ、中心に大豆ソース、雲南トリュフの順にのせ、蒸籠で7～8分間蒸す。

③仕上げに、まわりにスパイスパン粉*をふる。

*スパイスパン粉　パン粉、クミンパウダー、ニンニクのみじん切り、粉トウガラシを合わせて乾煎りしたもの

湯浅大輔
新富町 湯浅

ホタテの燻製 ミント和え

（カラー70ページ）

作り方

ホタテの燻製

①殻からはずしたホタテの貝柱に塩、老酒をなじませ、冷蔵庫で1時間おいて下味をつける。
②中華鍋に、ザラメ、鉄観音茶の茶葉、白米を入れて火をつけ、その上に網を渡す。
③②の網の上に、水分をふき取った①のホタテをのせ、蓋をして弱火で3分間ほど燻す。

野菜

①茶樹茸*を5cmの長さに切り、200℃のオーブンで40分間加熱してセミドライにする。
②香菜の茎の部分をみじん切りにする。
③黄ニラを3cmの長さに切って、大豆油で炒める。
④シロウリの皮をむいて1cmの厚さに切り、塩をふる。

*茶樹茸　銘茶の産地として有名な中国・福建省の武夷山のふもとのお茶の木（茶樹）に生えるキノコ。さわやかな香りと独特の旨みが特徴

仕上げ

①ホタテの燻製と野菜、みじん切りにしたライムの皮をボウルに入れ、ライム果汁、米酢（千鳥酢）、塩を加えて味をととのえる。
②みじん切りにしたミントの葉を加え、山椒油*で和える。
③器に盛り、皮をむいてほぐしたザクロ、ミントの葉を添える。

*山椒油　花椒と青山椒を4：1の割合で鍋に合わせ、太白ゴマ油で焦げる手前まで熱し、常温まで冷めたものをキッチンペーパーで漉す

目白鮫の上湯スープ

（カラー71ページ）

作り方

メジロザメのヒレの下処理

①フカヒレ（メジロザメの尾ビレ）を一晩浸水する。
②①の尾ビレと水、日本酒、老酒を鍋に入れ、弱火にかける。沸騰したら火を止め、そのまま冷ます。
③翌日には繊維がほぐれるようになるので、ほぐしながら水を替えて再度煮る。3～4日間水を変えながら弱火で煮た後、ザルで漉して余分な脂肪を取る。ザルでこすり磨いてきれいな金糸状にする。

黒米団子

①黒米を一晩浸水して、強火にかけた蒸籠で30分間蒸し、ネギ油*をなじませる。
②ボウルに豚の挽き肉を入れ、塩、砂糖、日本酒、醤油を加えて下味をつけ、冷ました①を入れて混ぜる。
③円形に成形し、強火にかけた蒸籠で8分間ほど蒸して火を通す。

*ネギ油　長ネギ（青い部分）のみじん切り、タマネギのみじん切り、フェンネルシードを大豆油に入れ、弱火で水分がとぶまで煮て漉したもの

仕上げ

①器に黒米団子を盛り、沸かした上湯*を注ぎ、蒸籠で30～40分間蒸す。
②別の器に、下処理したメジロザメのヒレを入れて上湯を注ぎ、1時間蒸して味を入れる。
③①の黒米団子の上にスライスした梅山豚の生ハム（市販品）をのせ、②のメジロザメのヒレを盛りつける。

*上湯　豚のウデ肉、牛のスネ肉、老鶏をそれぞれ下ゆでし、アクを引く。別の鍋にお湯を沸かし、下ゆでした3種の肉、金華火腿を入れ、沸かさないように6～8時間火にかけ、漉したもの

毛鹿鮫尾鰭の姿煮込み

（カラー71ページ）

作り方

モウカザメの尾ビレの下処理

①フカヒレ（モウカザメの尾ビレ）300g（約3人分）を、皮をむいて柔らかくなった状態で仕入れる。たっぷりの水と一緒に鍋に入れて弱火にかけ、沸いたら火を止めて常温になるまで冷まし、汚れを取る。
②①の作業を、水を替えながら1日1～2回、3日間ほどくり返し、最後に余分な脂肪をナイフで取り除き、流水で洗う。

ハクサイ

①ハクサイの芯の部分を、繊維を断ち切る方向に細切りにし、180℃程度の大豆油で油通しする。
②①を毛湯*に塩を入れて熱したスープにくぐらせ、余分な水分をキッチンペーパーでふき取る。

*毛湯　ヒネ鶏、鶏の胴ガラを寸胴鍋に入れ、水と長ネギ（白い部分）を入れて火にかける。沸かしてアクを引いた後、弱火にして沸かさないようにしながら6時間ほど煮た後、漉したもの

仕上げ

①土鍋にネギ油と鶏油（解説省略）を入れ、老酒、コショウ、毛湯、白湯*を加えて沸かし、強火で少し煮詰める。
②①に下処理したモウカザメの尾ビレを加え、醤油を加えて弱火で30分間煮込む。
③②に砂糖、オイスターソース、醤油を加えて味をととのえ、一度モウカザメの尾ビレを取り出し、煮汁をしっかりと沸かしてアクを引く。
④モウカザメの尾ビレを戻し入れ、水溶き片栗粉でとろみをつける。やや薄いと思う濃度で止め、モウカザメの尾ビレを取り出す。煮詰めて煮汁のとろみをととのえてからネギ油を加え、ソース用の土鍋に移す。
⑤盛りつけ用の土鍋を火にかけ、ハクサイを盛りつけ、その上に④のモウカザメの尾ビレをのせる。蓋をした状態で客席に運び、客席で別の器に入れた熱々のソースをかけて仕上げる。

*白湯　鶏の手羽先、胴ガラ、モミジ、鶏脂、豚のバラ軟骨をサッと下ゆでして、アクを引く。寸胴鍋に入れ、水、日本酒、長ネギ（白い部分）を加え、火にかける。沸かしてアクを引き、中火のまま蓋をして8時間ほど煮

釣り太刀魚 フレッシュハーブ蒸し

（カラー18ページ）

作り方

タチウオと豚肉の蒸しもの

①タチウオ（神奈川県・長井港産。約2kg）を三枚におろして、身が厚い部分を切り身（40～50g）にする。重量の0.7％の塩をふる。

②①に生のハーブ4種（台湾バジル、ミント、レモンバーム、マジョラム。以下同）を貼り付けてラップ紙で包み、冷蔵庫で1時間マリネする。

③豚の肩ロース肉の挽き肉を25gに取り、香り醤油*、全卵少量を加え、しっかり練り込んで下味をつける。コーンスターチ少量を加え混ぜ、粗みじん切りにしたインゲンマメと、みじん切りにした生のハーブ4種を加える。

④②のハーブを取ってタチウオの水気をふき取り、皮目を上にして③をぬり広げる。

⑤④を蒸籠で約2分半蒸す。この段階では約6割まで火を入れるイメージ。蒸し汁は取りおく。

⑥土鍋の中皿に生のハーブ4種を敷き詰め、⑤をのせる。熱々に熱した焼き石を土鍋に敷き、専用の脚台を置いて中皿をのせる。

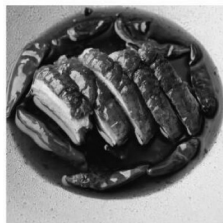
***香り醤油**　鍋に濃口醤油、アユの魚醤、香菜、干しエビを入れて火にかけ、沸騰させた後、味がなじんでから漉したもの

仕上げ

①タチウオと豚肉の蒸しものの土鍋と中皿の隙間から熱湯を注ぎ、湯気を勢いよく立たせる。すぐに蓋をして、そのまま客席に運ぶ。この数分間で一気に仕上がりまで火を入れる。蓋を開け、お客に立ち上るハーブの香りを楽しんでもらう。

②土鍋ごと厨房に戻し、タチウオと豚肉の蒸しものを器に盛る。

③取りおいた蒸し汁を温め、香り醤油で味をととのえて②に流す。台湾バジルを添える。

鴨 四川火鍋仕立て

（カラー19ページ）

作り方

合鴨の姿焼き

①丸の合鴨（埼玉県産）の内臓を抜き、腹の中を洗って水気をふき取る。重量の1％の塩と、十三香粉を腹の中も含めて全面にすり込む。ラップ紙をかけて冷蔵庫で半日おく。

②①の水気をふき取り、みじん切りにしたエシャロットとニンニク、沙茶醤を混ぜ合わせたものを腹の中にぬり込む。ラップ紙をかけて冷蔵庫で半日おく。

③②の尻の穴を縫い、穴をふさぐ。肩甲骨をフックにかけて吊るし持ち、全面に熱湯をかけて皮をピンと張らせる。

④③の水分をふき取り、赤酢と麦芽糖を混ぜたタレを、全面にていねいにぬり込む。

⑤④を吊るし、扇風機をあてて20℃以下の温度帯で一晩干す。

⑥スチームコンベクションオーブンに網台を置き、⑤の腹を上にしてねかせる。手羽が下面に接着しないように丸めたアルミ箔をかませ、脇を広げた状態にする。250℃・湿度40％で20分間加熱後、160℃・湿度40％で15分間加熱する。

⑦⑥を30分間ほど温かい場所でやすませる。

火鍋のソース

①葉ニンニクを4～5cmの長さに切る。中国セロリを4cmの長さの斜め切りにする。

②ワラビ粉の春雨を水でもどす。

③火鍋の素（後述）を鍋に取り、清湯でのばして、塩と醤油で調味する。タカノツメ、朝天辣椒、子弾頭辣椒*を加え、①と②を入れてひと煮立ちさせる。①と②を取り出しておく。

***子弾頭辣椒**　中国・四川省のトウガラシ。小ぶりで辛みと香りが強い

火鍋の素

①牛脂と鴨脂を鍋に入れて火にかけ、適宜に切ったネギ、ショウガ、タマネギ、ニンニクを加えて弱火で加熱する。油脂に香りが移ったら漉す。

②①の油脂が冷めたら、八角、桂皮、甘草、陳皮、山奈、紫草*、排草*、白芷*、沙仁*、草果*、肉豆蔻を加え、弱火でゆっくり温度を上げながら再度加熱する。香ばしい風味が立ってきたら火から下ろし、鍋ごと蓋付きのポットに入れて一晩おく。

③②を弱火にかけ、脂が溶けたら漉す。

④鍋に③の香り油と大豆白絞油を入れて火にかける。かき混ぜながら豆瓣醤、豆豉、トウガラシの粉2種（粗挽き・細挽き）、糍粑辣椒*を少しずつ加え、20分間ほど煮詰めて香りを移す。

⑤蓋付きの容器に青山椒、花椒、孜然、小茴香、丁香、月桂樹、十三香粉を入れ、熱々の④を注ぎ入れる。冷めて味がなじんだら完成。

***紫草**　ムラサキ科の植物、紫草の根を乾燥させたもの。辣油の色づけなどに用いられる
***排草**　サクラソウ科の草の乾燥品。清涼感のあるさわやかな香り
***白芷**　セリ科のヨロイグサの根の乾燥品。やや辛みと苦みがある
***沙仁**　ショウガ科の植物の種子。やや辛い風味
***草果**　ショウガ科の植物の果実の乾燥品。香り高く辛みがある
***糍粑辣椒**　乾燥トウガラシを一晩水に浸して柔らかくした後、水からゆでて水気をきり、熱いうちにミキサーで撹拌してペースト状にしたもの

仕上げ

①大皿に火鍋のソースを流し、合鴨の姿焼きを盛る。客席で披露する。

②厨房に①を戻し、胸肉を切り出して適宜に切る。

③皿に火鍋のソースを流し、取り出しておいた葉ニンニク、中国セロリ、ワラビ粉の春雨、②を盛る。

日で使いきる)。

仕上げ

①タヤリン1人分(約60g)を塩湯で2分間ゆでて、水気をきる。

②フライパンにバターを入れて温める。グラーナ・パダーノをすりおろして溶かし、①を加えてさっと和える。

③器に粗みじんに切ったフォンティーナを広げ、上に②を盛る。黒トリュフ(オーストラリア産)をたっぷりと削りかける。

中国料理

田村亮介
慈華

鶏の糯米詰め スパイス薫る塩釜仕立て

(カラー17ページ)

作り方

鶏の糯米詰め

①鶏(大山鶏)の腿肉の骨を抜き、ロール状にすることを想定して、厚みのある部分をそいで平らに整える。玫瑰露酒*と十三香粉をまぶして冷蔵庫で3時間マリネする。

②下準備したモチ米(後述)を芯にしてロール状に巻き込む。モチ米が外に出ないように、2本の金串を異なる方向から縫うように打って閉じる。

③鍋にお湯を沸かして②を入れ、再沸騰するまで約1分間ゆでて皮をパンパンに張らせる。さっと水で洗い、キッチンペーパーで水気をふき取る。

④③を吊るして扇風機をあて、1時間干す。金串を抜く。

⑤岩塩に月桂樹、タカノツメ、花椒、青山椒、丁香、八角、桂皮、山奈*、白蔻を混ぜる。

⑥土鍋に⑤を半量ほど入れ、閉じ目を下にして④を置く。さらに⑤を土鍋いっぱいに入れ、ラップ紙で覆い、蓋をする。

⑦蒸籠に⑥の土鍋を入れ、強火で50分間蒸す。30分間やすませる。蓋を開けてラップ紙をはずす。

*玫瑰露酒　ハマナスの香りをつけた無色透明の蒸溜酒。臭み消しの効果がある
*山奈　ショウガ科のバンウコンの根茎を乾燥させたもの。ショウガに似たさわやかな香りと辛みがある

モチ米の下準備

①モチ米を研ぎ、3時間浸水する。

②水でもどした干しエビと干しシイタケを細かなみじん切りにする。

③鹹蛋*の卵黄を取り出す。卵白は卵塩*にして取りおく。カシューナッツを大豆白絞油で香ばしく色づくまで揚げる。それぞれ粗みじん切りにする。

④鍋に大豆白絞油を敷き、②を入れて炒める。香りが出てきたら、水気をきった①を入れて炒める。清湯(解説省略)、③を加え、卵塩、オイスターソースで調味して5分間ほど弱火で煮る。米がある程度水分を吸収し、芯が残るくらいの硬さになったら、煮汁ごとバットに広げて冷ます。途中、何度かかき混ぜて米に水分を吸わせる。

*鹹蛋　アヒルの塩漬け卵
*卵塩　鹹蛋の卵白を乾燥させて、ミルで挽いたもの。まろやかな卵風味の塩味をつけられる

生姜のソース

すりおろしたショウガに熱したネギ油(解説省略)をかけ、塩、米酢、オイスターソースで調味する。

怪味ソース

醤油、三温糖、鎮江香酢*、米酢、豆瓣醤、ネギのみじん切り、ショウガのみじん切り、花椒、腐乳ペースト、芝麻醤、ゴマ油を混ぜる。

*鎮江香酢　中国・江蘇省鎮江市で造られた黒酢で、ウスターソースとバルサミコ酢を混ぜたような色と香りを持つ。柔らかな酸味が特徴

仕上げ

①客席に鶏の糯米詰めを土鍋ごと運び、サービススタッフが手袋をはめた手で半量ほど塩をすくい出す。お客に手袋を渡して、鶏の糯米詰めを自身で取り出してもらう。

②取り出してもらった①を厨房に戻し、表面に付いた余分な塩を取る。輪切りにして皿に盛る。

③②に生姜のソースと怪味ソースを別皿で添えて供する。

笹川尚平
ボッテガ

トリッパ、ギアラ、小腸の煮込み

(カラー68ページ)

作り方

ハチノスとギアラの煮込み

①ハチノス(牛の第二胃)とギアラ(牛の第四胃)をしごきながら水洗いし、汚れを取り除く。鍋に入れる。
②①に塩、コショウ、香味野菜、水を加える。2時間半〜3時間下ゆでする。
③別の鍋にE.V.オリーブオイルを熱し、粗みじんに切ったタマネギ、セロリ、ニンジン、ニンニク、ドライハーブ(セージ、ローズマリー、ローリエ)を加え、フレッシュ感が残りつつ全体に油がなじむまで炒める。
④③に白ワインを加え、3割くらいになるまで煮詰める。
⑤②のハチノスとギアラを短冊に切り、煮汁ごとすべて④に加え、ひと煮立ちしたらオーブンに移す。鍋に蓋はせず、下火の強火(約180℃)で約3時間加熱する。途中、脂が浮いて表面が焼けたら、底から全体をかき混ぜる。これを7〜8回くり返して旨みを凝縮する。

小腸の煮込み

①牛の小腸をしごきながら水洗いし、汚れと余分な脂を取り除く。
②鍋に①、塩、コショウ、香味野菜、水を加える。途中、浮いた脂やアクを適宜取り除きながら、弱火で1時間半〜2時間弱煮込む(煮込む時間は小腸の柔らかさで判断。プリプリとした触感がギリギリ残るくらいまで)。氷水にあてて急冷する。

仕上げ

①スカモルツァ・アッフミカータを粗みじんに切り、器に広げる。
②ハチノスとギアラの煮込みを煮汁ごと鍋に入れ、一口大に切った小腸の煮込みを加えて火にかける。季節野菜の煮込み*を少量加え、ひと煮立ちさせ、水分が少ないようであれば水を少量加えて調整する。
③仕上げに粗くきざんだイタリアンパセリを加え混ぜ、①に盛る。
④上からペコリーノ・ロマーノを削りかけ、E.V.オリーブオイルをまわしかける。

*季節野菜の煮込み　魚介や肉料理の付合せに活用している同店の常備品で、トスカーナ州の伝統的なスープ「リボッリータ」をイメージ。12種類以上の野菜(取材当日は黒キャベツ、トウモロコシ、ポワロー、タマネギ、カブ、ブロッコリー、セロリ、ニンジン、ジャガイモなど)を5㎜角に切り、ニンニクを炒めたところに、火が入りにくいものから順に加えてよく炒める。金華豚のブロードを加え、野菜が柔らかくなるまで煮込み、塩、コショウで味をととのえる

燻したメカジキと香草のカルパッチョ仕立て

(カラー69ページ)

作り方

メカジキの燻製

①メカジキの腹身にE.V.オリーブオイルをぬって全面に油脂をまとわせる。
②樹脂加工のフライパンにアルミ箔を置き、火をつけた桜のスモークウッドを入れて網を渡す。
③煙が出てきたら網の上に①をのせ、少し隙間をあけた状態でボウルで蓋をし、40〜50分間燻す。途中、様子を見ながらメカジキの面を返しつつ位置を変え、煙を全面にまとわせる。
④③のメカジキをキッチンペーパーで包み、冷蔵庫に入れて冷やす。

オクラとキュウリ

①オクラに塩をまぶして板ずりし、水洗いする。水気をきり、包丁で細かく叩く。
②①をボウルに入れ、細かいみじん切りにしたキュウリを加えて合わせる。アサリのブロード、ニンニクオイル(ともに解説省略)、塩を加え、粘りが出るまでかき混ぜる。

トマトのゼリーシート

①トマトを適宜に切り、ミキサーにかける。キッチンペーパーを敷いたザルに空けて冷蔵庫に入れ、一晩かけて漉す。
②①に水でもどした凝固剤(アガー)を加えて沸かし、バットに数㎜の厚さに流す。冷蔵庫に入れ、シート状に冷やし固める。
③②を5㎝×10㎝ほどの長方形にカットする。

フルーツトマトのソース

フルーツトマトを粗みじんに切り、塩、黒コショウ、E.V.オリーブオイルで調味する。

仕上げ

①メカジキの燻製を厚さ5㎜程度と厚めにスライスし、アユの魚醤(市販品)をまとわせる。レフォールをすりおろしてかけ、全面にまぶす。
②①を皿に重ねて盛りつけ、上にオクラとキュウリをぬり広げる。
③②の上に、適宜に切ったディルとセルフイユをこんもりと盛り、花穂ジソの花、ムラメ、ピンクペッパーを散らす。
④③の上にトマトのゼリーシートを被せる。メカジキの周囲にフルーツトマトのソースを流し、サルサ・ヴェルデ(解説省略)を随所に添える。

黒トリュフとフォンティーナチーズのタヤリン

(カラー69ページ)

作り方

タヤリン

①ボウルに00粉(サン・フェリーチェ社・パスタ・フレスカ) 400g、強力粉(日清製粉・カメリヤ) 400g、卵黄28〜30個分、塩少量、E.V.オリーブオイル少量を合わせて、手のひらで混ぜる。20分間以上かけて、1つの塊にまとまるまでこね合わせる。ビニール袋で包んで空気を遮断し、常温で20〜30分間やすませる。
②①の生地をビニール袋から取り出し、一方向へのばしてこねた後、逆方向にのばしてこねる。再びビニール袋で包んで空気を遮断し、常温で15〜20分間やすませる。
③②の工程を7〜8回くり返し、約3時間以内でなめらかな生地になるまでこね上げる。ビニール袋で包んで空気を遮断し、冷蔵庫で一晩やすませる。
④③をシート状にのばして常温で1〜2時間乾燥させる。パスタマシンでごく薄くのばし、タリオリーニのカッターで切る(生地の状態によっても厚さや太さも変える)。長さ約20㎝に切り、常温で乾燥させた後、適宜に束ね、一晩冷蔵庫で乾燥させる。密閉容器に入れ、冷蔵庫で保管する(1

おいたタマゴダケの卵の殻の卵黄の位置に注入し、冷蔵庫で4時間以上冷やし固める。提供少し前に冷蔵庫から出し、ゼリーをゆるめておく。

仕上げ

①木のプレートの端に、塩、くし形に切ったレモン、ベーコンのパウダー*、削ったパルミジャーノをのせる。

②卵の殻に入ったままのタマゴダケを別添えで提供する。食べる際にお客自身に殻を割ってもらい、好みで味付けをしながら食べるようすすめる。卵の殻入れも一緒に提供する。

*ベーコンのパウダー　ベーコンを低温のオーブンでローストしてから粉砕し、パウダー状にしたもの

焦がし小麦のオレキエッテ お日さま農園のお野菜のクルダイオーラ

（カラー28ページ）

作り方

焦がし小麦のオレキエッテ

①セモリナ粉（カプート社）500g、グラノアルソ（マリーノ社）200g、粉の重量の45%の水、塩ひとつまみ、E.V.オリーブオイル適量を合わせてよくこね、1時間ほどねかせる。

②①を紐状にのばし、親指の爪くらいの長さにカットする。

③指の腹を使って生地をつぶしてゆるいカーブを作り耳たぶ状に成形する。

④③をバットに並べ、セモリナ粉をまぶして常温で3〜6時間乾燥させる。

クルダイオーラ

①パスタに使う野菜（13〜14種類ほど）を畑から収穫してきたままの姿（根や茎、枝、皮などが付いた状態）で大皿に並べて客席に持って行き、お客に手で触れてもらったり香りを嗅いでもらう。

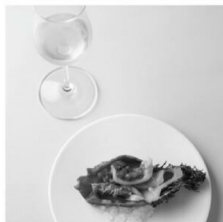
②①の野菜をいったん厨房に戻し、皮をむく、カットする、サヤから出すなど適宜に下処理をして皿に盛る。今回は、エダマメ、ナス（2種）、紫タマネギ、モロッコインゲン、キュウリのヘタ、シシトウ、オクラ、カボチャの花、トマト（赤・緑）、ウイキョウ（葉・花）、ツルムラサキ、キュウリを使用。

③鍋に硬水を入れて沸かし、1.5%の塩を加えて焦がし小麦のオレキエッテを7〜8分間ゆでる。

④②の野菜のトマト（赤）とキュウリをザルにとりおき、残りの野菜は火の通りにくいものから順に③に加えてゆでる。

⑤ゆで上がったパスタと野菜を、④でトマトとキュウリを取りおいたザルに上げて湯を切り、④の湯でトマトとキュウリを湯通しする。

⑥⑤を客前で器に盛ってE.V.オリーブオイルをまわしかけ、カラスミをグレーダーで削りながら皿の片側にかけ、コラトゥーラをふる。

ホヤとキュウリ

（カラー29ページ）

作り方

ホヤ

①ホヤは殻から身をはずし、掃除する。殻も洗って取りおく。

②①の身に塩をふって脱水シートで包み、冷蔵庫で一晩おく。

③②を殻に戻して85℃・湿度100%のスチームコンベクションオーブンで6分間蒸す。蒸し上がり1分ほど前に、ヴェッキオ・サンペリ*をふりかける。

*ヴェッキオ・サンペリ　イタリア・シチリアの伝統的な酒で、マルサラの原型と言われる

キュウリのぬか漬けジュース

①キュウリ*のぬか漬けとホールトマトをミキサーにかけ、冷凍する。

②ボウルにザルをのせ、キッチンペーパーを敷き、①をのせて冷蔵庫で3〜4日かけてゆっくりと解凍し、エキスを抽出する。

③パプリカ、ピーマン、キュウリ、オクラ、ミョウガのぬか漬け（すべて解説省略）を、①と同じ要領でミキサーにかけて冷凍し、②の工程と同様にエキスを抽出する。

④②と③のエキスを4：1の割合で合わせ、グラスに注ぐ。

*キュウリのぬか漬け　スタッフが実家から持ってきた70年ものの糠床で漬けたもの。季節の野菜を常時漬けており、生ハムとともに突出しで提供するのが同店の定番

仕上げ

ホヤを岩塩を敷いた皿に盛り、キュウリのぬか漬けジュースと同時に提供して、お客にはまずジュースを飲んでもらってからホヤを食べてもらう。その後、再度ジュースを飲むよう促し、ホヤを食べる前と後での味の変化を楽しんでもらう。

石井真介
シンシア

小野寺さんの夏鹿のカヤの葉焼き 夏と秋の香り

(カラー77ページ)

作り方

夏鹿のカヤの葉焼き

①シカ(宮城県・石巻産ニホンジカ*。以下同)のロース肉を掃除し、ロース芯を切り出す。スジや脂のある部分は花ズッキーニのファルシ用に、またスジの一部はソース用に取りおく。

②①のロース芯に塩、コショウをふり、シカの網脂を巻く。フライパンで表面を軽く焼く。

③②のロース芯を68℃・湿度0%のスチームコンベクションオーブンで芯温56℃になるまで加熱する。

④③を280℃のオーブンで2分間焼く。

⑤④を炭火で焼く。焼き台の網の上にカヤの葉を敷き、その上に④をのせて燻しながら全面を焼く。

*シカ(宮城県・石巻産ニホンジカ) 宮城県・石巻で捕ったニホンジカを、猟師の小野寺 望氏率いるシカ肉処理・加工施設「フェルメント」で水分量などを見ながら枝肉の状態で1ヵ月間くらいねかせたもの

花ズッキーニのファルシとソテー

①取りおいたシカのロース肉のスジをミンサーで挽き、脂のある部分は包丁できざむ。

②①に、炒めたタマネギ(解説省略)、塩、コショウを混ぜ合わせ、ファルスとする。

③花ズッキーニ(石川県・能登のNOTO高農園産)を花と実に分け、花に②を詰めて200℃のオーブンで8分間加熱する。

④③の実を縦にスライスし、塩をふってオリーブオイルでソテーする。

キノコのボルドレーズ

①塩水に浸けて虫抜きをして洗ったヤマドリタケモドキの傘と軸をスライスし、ハナビラタケ(ともに長野県・信州産の天然もの)を適宜の大きさに切る。

②①をフライパンでソテーしながらバターを加える。みじん切りにしたニンニク、エシャロットを加えてさらにソテーする。

③②にセルフイユとイタリアンパセリのみじん切りを加えてさっとソテーする。

ソース

①取りおいたシカのロース肉のスジをきざんで鍋に入れて焼き、赤ワインを加えて煮詰める。

②ミロワールになったらジュ・ド・ブフ(解説省略)を加え、しばらく煮詰めて漉す。

③②を温め、冷たいバターを加え混ぜる。

仕上げ

①皿の奥に花ズッキーニのファルシを置き、横に焼成済みのフイユタージュ(解説省略)を敷いて上に実のソテーをのせる。キノコのボルドレーズを手前に盛りつけ、キノコのパウダー*をふる。

②①の中央に夏鹿のカヤの葉焼きを置き、一緒に焼いたカヤの葉を添える。ソースを流す。

*キノコのパウダー いろいろなキノコの端材などを乾燥させてから、ミルなどで挽いて粉末にしたもの

イタリア料理

宮木康彦
モンド

タマゴダケ

(カラー27ページ)

作り方

タマゴダケの卵白

①タマゴタケの外側の汚れをキッチンペーパーで払い落とし、白い外皮の部分と本体に分けて取りおく。

②卵の殻にドリルで穴を2ヵ所開け、卵白と卵黄を分けて取り出しておく。

③フライパンにバターを敷いてアンチョビー(フィレ)を炒め、①の外皮の部分を加えてさらに炒める。

④アーモンドを180℃のオーブンで5分間ローストし、きざむ。③に加え、牛乳を注いで弱火でゆっくり煮出す。

⑤④が沸いたら火から下ろして蓋をし、30分間ほど蒸らしてから漉す。

⑥⑤に総量の5%の凝固剤(ベジタブルゼラチン。スペイン・SOSA社製)を加えて混ぜ、熱いうちに食品用注射器に入れ、②の卵の殻に開けた穴から注入する。

⑦殻の内側に均一にゼラチンの膜ができるよう、殻をまわしながらゼリーを定着させてから冷蔵庫で30分間冷やし固める。

タマゴダケと卵黄

①フライパンにバターを敷いて、つぶしたニンニクを加えて炒め、香りが立ったら、スライスしたタマゴタケ本体を加えてさらに炒める。

②①と卵黄を合わせ、専用の袋に入れて真空にし、66.5℃のウォーターバスで30分間加熱する。

③②をミキサーでペースト状にする。

④少量の生クリームを温め、水でもどした板ゼラチンを加えて溶かし、③のペーストを加えてよく混ぜる。

⑤④を食品用注射器に入れ、冷やし固めて

③②を温かい場所でやすませ、余熱で火を入れる。塩で味をととのえる。

仕上げ

①ココットにレモンの若い葉を敷き、肩ロース肉のローストを入れる。200℃のオーブンで3～4分間加熱し、豚肉を覆うように葉を被せ、蓋をする。少しおき、蓋をすることで香りを充満させる。
②①を客にプレゼンテーションした後、厨房に戻して豚肉を3㎝ほどの厚さに切る。
③皿に赤キャベツと②を盛り、ソースを流す。岩塩と粗挽きの黒コショウ、軽く温めたセミドライトマトをのせ、イタリアンパセリを添える。

音羽 創
オトワレストラン

豚足のファルシィ ソースポルト

(カラー73ページ)

作り方

詰めものをした豚足

①豚足の下処理をする。豚足を一度ゆでこぼし、形が崩れないよう塊のまま当て木をし、塩をまぶして1日おく。
②①の豚足を赤ワインに浸け、1日マリネする。
③②のマリネ液ごと鍋に入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして3時間加熱して引き上げる。当て木をはずす。温かいうちに一枚に開き、骨を取り除く。煮汁は漉し、ソース用に取りおく。
④ファルスを作る。豚の肩ロース肉と首肉をミンチにし、カトルエピス、塩、コショウ、コニャック、赤ポルトを加え混ぜる。専用の袋に入れて真空にかけ、1日おく。
⑤2㎝ほどの厚さに切ったフォワグラ(鴨)を約4㎝角の正方形に切り出す。塩とコショウをふり、フライパンでポワレする。
⑥④にシャンピニョン・デュクセル(解説省略)を加え混ぜる。
⑦冷やした⑤を⑥で包み、さらに③の豚足で包む。豚の網脂で包む。
⑧⑦を専用の袋に入れて真空にかけ、袋ごと100℃の湯で13分間ゆでる。
⑨⑧の袋から中身を出して網にのせ、180℃のオーブンで1分間加熱する。
⑩フライパンで⑨の表面全体を焼く。
⑪ソース(後述)を鍋に入れて少量の水でのばす。⑩を入れ、ソースをかけながら温める。

ソース

②赤ワイン、赤ポルト、コニャックを鍋に合わせて煮詰める。
②①に煮詰めた豚足の煮汁、ジュ・ド・ヴォライユ(解説省略)、焦がしバターを加え、塩で調味する。
③②に発酵ブルーベリーのジュ*を加える。

*発酵ブルーベリーのジュ　2%の塩とともに袋に入れ、24℃に設定したパンの発酵用セラーに1ヵ月間ほど入れて発酵させたブルーベリーを絞って取った液体

根セロリのピュレ

①鍋に水、牛乳、少量の塩を合わせ、皮をむいて適宜に切った根セロリを煮る。
②①の根セロリが柔らかくなったら取り出し、裏漉しする。
③②の煮汁を火にかけ、アクを引きながら煮詰める。
④②と③を混ぜ合わせ、バターを加える。
⑤生クリームとバターを小鍋に入れて温め、④を加え混ぜる。

仕上げ

皿にソースを敷き、詰めものをした豚足を盛り、粗挽きの黒コショウをふる。発酵ブルーベリーの実を乾燥させ、パウダー状にしたものをかけ、根セロリのピュレを添える。

鮎のコンソメ

（カラー31ページ）

作り方

鮎のフォン

①アユを丸ごと180℃のオリーブオイルで５分間ほど揚げて水分を抜く。油をきって180℃のオーブンで焼き、さらに余分な油を落とす。

②鍋に日本酒、昆布だし、適宜に切ったネギの青い部分、ショウガ、ニンニク、①のアユ、少量の岩塩を入れ、90℃のオーブンで３時間加熱する。漉す。

鮎のコンソメ

①アユを三枚におろし、内臓を取り除いて叩く。

②鮎のフォンを鍋に入れて火にかける。少量の泡立てた卵白、適宜に切ったセロリ、ネギの青い部分、①のアユ、少量の豚の挽き肉を混ぜ合わせたものを加えて、１時間ほど加熱してクラリフィエする。

③②の液体を布で漉す。

仕上げ

熱々に温めた鮎のコンソメを大ぶりのワイングラスに注ぐ。

スッポンの炭火焼　原始への回帰

（カラー32ページ）

作り方

スッポンの炭火焼

①スッポンの頭を落として、血抜きをする。

②①を75℃の湯に浸けて甲羅と薄皮を取り除き、内臓を抜いて四つほどきにする。甲羅は掃除して取りおく。

③②の身をバットに並べて少しおいて表面を乾かし、塩麹をまぶして30分間マリネする。

④表面の塩麹を取り除き、炭火で焼く。最初は強火で表面を焼き固め、次に弱火で面を変えつつやすませながら10～15分間かけてすべての面を焼く。仕上げに再度強火で焦がし気味に火を入れ、香ばしさをつける。

ピクルス

①赤島ラッキョウをブランシールして氷水で急冷する。

②米酢、グラニュー糖、水を合わせて沸かしたピクルス液に①、ニワトコの花、サヤダイコンを入れて、冷蔵庫で１日マリネする。

仕上げ

①ココットに熾した炭を１つ入れ、藁を敷いてスッポンの甲羅を置き、その上にスッポンの炭火焼を盛りつけ、叩いた木ノ芽をあしらう。

②ココットに蓋をして客前に持っていき、蓋を開けて中身を披露する。その場で皿に取り分け、別皿に入れたピクルスとともに供する。お客に手袋を渡し、スッポンの炭火焼を手掴みで食べるようすすめる。

音羽和紀
オトワレストラン

豚肩ロースのロティ、青レモンとはちみつ風味

（カラー72ページ）

作り方

肩ロース肉のロースト

①300gほどの大きさの豚（みずほのポーク*）の肩ロース肉に塩をふり、くし形に切った皮付きのレモン（摘果レモン*。以下同）、ハチミツ、白ワインとともに専用の袋に入れて真空にかける。半日～１日マリネする。

②①の袋から豚肉を取り出し、水分をきる。この時のマリネ液はソース用に取りおく。

③ピュアオリーブオイルを熱したフライパンで②の豚肉の表面を焼いた後、160℃のオーブンで８～10分間加熱する。

④③をオーブンから出して温かい場所でやすませる。豚肉から出たジュはソース用に取りおく。

*みずほのポーク　栃木・宇都宮の養豚農家「ユートピアみずほの」の豚肉。ストレスのない環境で、独自の配合飼料で飼育されている
*摘果レモン　栃木・宇都宮の「ことぶきファーム」で生産される低農薬・ハウス栽培のレモン。宇都宮市で生産されるレモンのブランド「宮レモン」の一つで、今回は摘果した青いレモンと若い葉を利用する

ソース

ジュ・ド・ヴォライユ（解説省略）、取りおいた豚肉のマリネ液、豚肉を加熱した際のジュを鍋に合わせ、軽く煮詰める。塩とコショウで味をととのえる。

セミドライトマト

トマト（サンマルツァーノ種）を半分に切り、ニンニク、タイム、塩を軽くふり、180℃のオーブンで約２時間加熱し、軽く乾燥させる。

赤キャベツ

①小ぶりな赤キャベツを縦半分にカットする。

②ピュアオリーブオイルを敷いた鍋に①を入れ、ジュ・ド・ヴォライユ、ブイヨン・ド・ヴォライユ（解説省略）を混ぜ合わせたものを少量加える。蓋をして火にかけ、15分間ほどブレゼする。

り、ショウガ、トマト、ニンニクを加えて20分間ほど煮る。漉す。
②別鍋にオリーブオイルを熱し、みじん切りにしたニンニクを炒め、香りが立ったらみじん切りにしたエシャロットを加えてスュエする。
③②に袋から出したイカスミを加えて炒める。
④③に白ワインを加えて煮詰め、①を加えて半量になるまでさらに煮詰める。
仕上げ
①イカのルーローをラップ紙ごと適宜に切ってラップ紙をはずす。
②イカのルーローの底に少量のピータンクリームをぬって皿に盛り、軽く岩塩をふる。イカスミのカペッリーニを貼り付ける。
③イカスミのスープを蓋付きの小さな器に入れて②とともに提供する。

泳ぎ鮎とクレソン

(カラー31ページ)

作り方
鮎のルーロー
①アユの頭を付けたまま三枚におろす。頭が付いたままの骨はせんべい用に取りおく。
②アユの身にグラニュー糖と塩をふり、水分が出てきたら、さらに塩をふって10〜15分間おく。
③②を氷水で洗い、水気をふき取って米酢に10分間ほど浸ける。皮を引いて、皮はせんべい用に取りおく。
④キュウリを縦にスライスして厚さ1㎜のリボン状にし、塩をふって余分な水分を抜く。
⑤④のキュウリの水気をふき取り、2枚を少し重なるように縦に並べる。その上に③のアユの身、オオバ、③のアユの身、白板昆布の順に重ねて置き、キュウリで巻き込む。
鮎の骨と皮のせんべい
①取りおいたアユの骨の血合いをしっかり取り除き、90℃のオーブンで3時間乾燥させる。
②①を160℃のオリーブオイルでカリッと揚げる。頭の部分に燻製オイル(市販品)をふる。
③取りおいたアユの皮をガスコンロの上の台など温かい場所に置いて乾燥させ、160℃のオリーブオイルでカリッと揚げる。軽く塩をふる。
鮎のパテ
①アユのウロコを引いて塩をしっかりめにふり、10分間ほどおいて余分な水分をふき取る。
②①、E.V.オリーブオイル、つぶしたニンニク、スライスしたショウガを専用の袋に入れて真空にかけ、90℃・湿度100%のスチームコンベクションオーブン(以下、スチコン)で2時間半加熱する。
③②にバターを少量加えてミキサーにかけ、ペースト状にする。
④③を粗めのシノワで漉し、ボウルに入れてゆるく冷やし固める。保存容器に移して、冷蔵庫で保存する。
ソース
①コマツナを軽くゆがく。
②適宜に切った①、木ノ芽、太白ゴマ油、塩麹、甘酒をミキサーに入れ、なめらかになるまで撹拌する。
クレソンのサラダ
①みじん切りにしたエシャロット、塩、レモンオイル、白バルサミコ酢を合わせて、ソース・ヴィネグレットを作る。
②適宜の長さに切ったクレソンを①で和える。
仕上げ
①サワークリームに生クリームを加え、みじん切りにしたエシャロット、塩、白コショウを加えて味をととのえる。
②ガラス皿にソースを敷いて、鮎のルーロー2つと、三角形にカットした鮎のパテを一直線上に盛る。ルーローの上に①のクリームとパッションフルーツの果肉をのせ、パテに小さくカットした鮎の皮のせんべいを刺す。
③②の上に中骨がのるように鮎の骨のせんべいを盛る。
④③の上にクレソンのサラダをこんもりとのせ、コリアンダーの花を飾る。

鮎のブリュレとカルボナードのグラス

(カラー31ページ)

作り方
鮎のブリュレ
①鮎のパテに生クリーム、牛乳、全卵を加えてよく混ぜ、塩、グラニュー糖を加えてシノワで漉す。
②①をシャーレに入れて表面を均し、90℃・湿度100%のスチコンで15分間加熱する。
③②の表面にグラニュー糖をふり、バーナーで焦げ目をつける。
④③の両端に小さめの角切りにした発酵シロウリ*をのせ、中央にペンタスの花を飾る。黒七味トウガラシを③の奥側にふる。
*発酵シロウリ　産毛を取ったシロウリに重量の2%の塩をすり込み、専用の袋に入れて真空にかけ1週間ほど常温で発酵させたもの
鮎のカルボナードのグラス
①グラニュー糖を火にかけて焦がし、白ワインヴィネガーを加える。沸騰したら弱火にして煮詰める。
②鮎のフォン(129頁の「鮎のコンソメ」参照)で残ったアユを鍋に入れ、①、赤ワイン、マデラ、黒ビール、ミリン、実ザンショウ、タカノツメ、豆豉、塩を加え、落し蓋をして1時間ほど煮る。
③②をミキサーにかけ、専用の容器に入れて冷凍する。
④③をパコジェットにかける。
仕上げ
くぼみのある木製プレートに鮎のブリュレを入れ、鮎のカルボナードのグラスとともに提供する。ブリュレを先に、グラスを後に食べるようすすめる。

①パイの上にしんじょうをのせ、その上に車海老の胴の部分をのせる。
②車海老の頭の部分を①の脇に添える。発酵トマトソースをパイの片側半分に流す。
③①の上に、パプリカ水*にレモングラスを入れて香りをつけ、レシチンを加えて泡立てた泡をのせる。マイクロフェンネルとレモンバームを盛る。
④③を提供し、お客の前で、サービススタッフが③のパイのもう半分にブールノワゼット(解説省略)とフルム・ダンベールのソースを流す。
*パプリカ水　赤パプリカをジューサーにかけて漉したもの

余韻　鮎

(カラー26ページ)

作り方
鮎の塩焼き
①アユを水で洗い布巾で水気をふき取る。串を打つ。
②①の表面に薄くふり塩をする。
③炭火で片面10分間ずつ焼き、全体にこんがりとした焼き色がつくように焼き上げる。
鮎のフリット
①アユを三枚におろす。内臓は取りおく。
②①の内臓とすりおろしたニンニク、適宜の大きさに切ったエシャロット、ディル、エストラゴン、シブレット、塩を鍋に入れて1分間で80℃まで温度を上げ、それを2分間保ちながら加熱する。
③②をバットに移し、冷蔵庫で冷やして固めて、ペースト状にする。
④①のアユの身の間に③のペーストを挟む。
⑤④をオブラートで包む。薄力粉をまぶして、溶き卵にくぐらせる。パン粉をまとわせる。
⑥⑤を180℃に熱したサラダ油で30秒間揚げる。
牛蒡のピュレ
①皮をむき適宜の大きさに切ったゴボウとタマネギをゆでる。
②①を塩とともにミキサーにかけてピュレ状にする。
牛蒡のフリット
ゴボウを細切りにし、160℃のサラダ油で、素揚げする。
トリュフソース
細かくきざんだ黒トリュフ、ハマグリのだし、グレープシードオイル、オリーブオイル、塩を混ぜ合わせる。
タデのエミルション
適宜に切ったタデ、全卵、オリーブオイルをミキサーに入れ、マヨネーズ状になるまで攪拌する。
ハーブオイル
ディル、シブレット、エストラゴン、グレープシードオイルをミキサーにかけて漉す。
仕上げ
①焼き台の網の上にタデの葉を敷き、その上に鮎の塩焼きをのせる。お客に披露する。いったん厨房に戻す。
②皿に牛蒡のピュレ、トリュフソースを敷き、鮎のフリットをのせる。その上に①の鮎の塩焼きを盛る。
③②の上にスライスした黒トリュフ、牛蒡のフリット、ハコベ、オゼイユ、コリアンダーをあしらう。タデのエミルションとハーブオイルをまわりにたらす。

斉藤貴之
オルタナティブ

アール・デコな烏賊

(カラー30ページ)

作り方
イカのルーロー
①アオリイカの頭、ゲソ、エンペラをはずして胴の身を開き、冷凍する。
②①を解凍し、表裏の筋と薄皮をていねいに取り除く。身の中央の部分はそぎ切りにし、上下の部分は叩く。
③②の叩いた身にフルール・ド・セル、きざんだ発酵青トウガラシ(解説省略)、太白ゴマ油を混ぜ合わせる。
④ラップ紙を敷いて、②のそぎ切りにした身を少し重ねながら並べる。
⑤③、不揃いな大きさに切った豚耳のマリネ*、スライスした黒トリュフ、マッシュルーム、みじん切りにしたシブレットを④の上にのせ、ラップ紙ごと巻いて円柱形に整える。
*豚耳のマリネ　豚の耳を3回ゆでこぼし、タマネギ、ニンジン、セロリ、水とともに鍋に入れて火にかけ、沸騰したら120℃のオーブンに移して1時間半〜2時間加熱する。冷ましてから熱々に沸かした米酢、水、グラニュー糖を注ぎ、粗熱がとれたら1日冷蔵庫でマリネしたもの
ピータンクリーム
①ピータン2個の殻をむいて半分に切り、しばらくおいてアンモニア臭をとばす。
②①、葱ソース*、黒ニンニクのピュレ*、太白ゴマ油、塩麹をミキサーでまわす。
*葱ソース　きざんだ万能ネギ、みじん切りにしたニンニク、ショウガををボウルに合わせ、熱々に熱した太白ゴマ油を注いだもの
*黒ニンニクのピュレ　皮をむいた黒ニンニクと昆布だし、岩塩を鍋に合わせて半量まで煮詰め、ミキサーでまわしたもの
イカスミのカペッリーニ
オーブンシートを敷いた天板にカペッリーニ(乾麺)を並べ、200℃のオーブンで20〜25分間焼く。途中、数回取り出してイカスミのスープ(後述)をカペッリーニにぬる。
イカスミのスープ
①イカをおろした際に出たゲソ、エンペラ、筋などを鍋に入れ、日本酒、昆布だし(解説省略)、適宜に切ったネギの青い部分、セロ

抜いて形を整える。さらに30分間、温かいところで発酵させる。
⑤④を160℃の米油で揚げ、ふくらんだら油から上げて油をきる。
ニセアカシアとサワークリームのシート
①材料をすべて合わせ、よく混ぜる。
②①をバットに薄く流し、冷凍する。
仕上げ
①石や葉を飾った器に揚げたてのヨモギのドーナッツを置き、ニセアカシアのリキュールをたらす。
②直径4㎝のセルクルで抜いたニセアカシアとサワークリームのシートをのせる。上にキャヴィアを盛る。

葛原将季
レミニセンス

余韻　雲丹

(カラー24ページ)

作り方
雲丹
赤ウニ(愛知県・師崎産)を殻からはずし、塩水で洗う。キッチンペーパーで包んで冷蔵庫に半日おく。殻は取りおく。
ユリネのペースト
①ユリネを片にばらして塩ゆでし、裏漉しする。
②①に白ワインヴィネガー(シャルドネ。以下同)を加えて調味する。
葛粉のチップ
①葛粉、ユリネのペースト、乾燥ノリ(佐賀県産。以下同)を混ぜ合わせる。
②①を一口大に取って薄くのばし、160℃のサラダ油でパリッと揚げる。
③よく油をきって、塩をふる。
エシャロットのピクルス
エシャロットのみじん切りを白ワインヴィネガーとともに専用の袋に入れて真空にかけ、冷蔵庫に1日おく。
仕上げ
①取りおいたウニの殻をトゲが上になるようにして器に置く。その上に葛粉のチップを置き、上にユリネのペーストをのせ、雲丹を盛りつける。
②①にエシャロットのピクルスをのせて、クルトン*、乾燥ノリ、アマランサスを添える。
*クルトン　自家製パンを4㎜角に切り、オリーブオイルでカリカリに揚げたもの

余韻　車海老

(カラー25ページ)

作り方
車海老
①頭を取ったクルマエビの胴を65℃に温めておいたクール・ブイヨン(解説省略)の入った鍋に入れ、2分間加熱する。頭は取りおく。
②取りおいた頭の殻をむき、薄力粉をまぶす。120℃に熱したサラダ油で4分間揚げる。一度取り出し、再度180℃で40秒間揚げる。塩をまぶす。
しんじょう
①蒸して骨を抜いたハモ、卵白、ツクネイモ、貴腐ワイン(ソーテルヌ)、塩をミキサーに入れて攪拌する。
②①を4㎝角の型に流し入れ、90℃・湿度100%のスチームコンベクションオーブン(以下スチコン)で5分間加熱し、はんぺんとする。
③殻をむいて適宜に切ったクルマエビの身、皮をはぎ、内臓を取り出して適宜の大きさに切ったアオリイカ、②のはんぺん、卵黄、片栗粉、ハマグリのだし(解説省略)、オリーブオイルをミキサーに入れて、攪拌する。
④③をセルクルに詰めて、上にゆでてサヤから出したエダマメをのせる。90℃・湿度100%のスチコンで3分20秒間加熱する。
パイ
パート・フィロを3枚に重ねて、しんじょうと同様のセルクルに詰める。160℃のオーブンで7分間焼く。
発酵トマトソース
①トマトを適宜に切り、種を取り除く。塩をふる。
②①を専用の袋に入れて、真空にかける。28℃の室温で5日間おき、発酵させる。
③②にハマグリのだし、オリーブオイルを加えてシノワで漉す。
フルム・ダンベールのソース
フルム・ダンベール、生クリーム、ハマグリのだしを鍋に入れる。加熱しながら混ぜてフルム・ダンベールを溶かす。
仕上げ

川手寛康
フロリレージュ

鰹　ミルフイユ

（カラー20ページ）

作り方

カツオ節の素揚げ

①花カツオを120℃の米油でさっと揚げて、透明感のあるパリパリのシート状にする。

②①の形を崩さないようにして、油をきる。

カツオのカルパッチョ

①カツオの身を薄切りにして塩をふり、E.V.オリーブオイルをぬって藁で冷燻にする。

②①を塩、ナタネ油、三温糖でマリネし、一口大に切り分ける。

グリーンペースト

①青トウガラシ(辛みの少ないもの)、バジル、コリアンダー、魚醤、ガパオ*、干しエビ、イカの沖漬け(解説省略)、梅干、ニンニクをミキサーにかける。

②①をバターで炒めて、ねっとりとしたペーストに仕上げる。

*ガパオ　自家製のミックスハーブ&スパイス。主な材料はホーリーバジル、コリアンダーなど

ピーナッツの泡

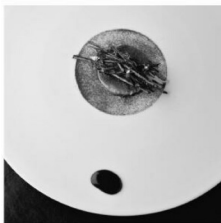
①ピーナッツ、少量のアーモンド、ごく少量の塩、三温糖、牛乳を鍋に合わせ、ナッツが柔らかくなるまで煮る。

②①をミキサーにかけて攪拌し、泡状にする。

仕上げ

①ピーナッツの泡を皿に敷く。

②カツオ節の素揚げとカツオのカルパッチョをミルフイユ状に重ねる。途中、ところどころにスベリヒユの葉を散らし、グリーンペーストを少量添える。

豚のすね肉　レモン

（カラー21ページ）

作り方

豚肉のミヌダル風

①豚のロース肉を薄切りにし、黒ゴマペースト*に一晩漬ける。

②①を食品乾燥器で半乾き程度に乾燥させ、炭火であぶる。細切りにする。

③ナシの果肉と黒トリュフを②と同じ太さの細切りにし、ナシはレモン果汁とE.V.オリーブオイル、黒トリュフはソース・ヴィネグレット(解説省略)でそれぞれ和える。

④②と③を混ぜ合わせる。

*黒ゴマペースト　黒ゴマのペーストに、フォン・ド・ヴォー、日本酒、醤油、グラニュー糖、すりおろしたニンニクなどを混ぜ合わせたもの

豚スネのてびち風と豚皮

①豚のスネ肉の塊(皮付き)を水、香味野菜、塩、コショウとともに圧力鍋に入れ、柔らかくなるまで煮る。冷ました後、スネ肉を取り出して肉と皮に分ける。

②①の肉を包丁で細かく叩き、細かく切ったエシャロットとシブレットを混ぜ、塩、コショウで味をととのえる。

③①の皮をレモンのコンフィチュール(後述)の輪切りの大きさに合わせて、円形に切り整える。両面に薄力粉をまぶし,E.V.オリーブオイルを敷いたフライパンでカリカリに焼く。

レモンのコンフィチュール

①レモンを皮付きのまま薄い輪切りにする。

②レモン果汁とシロップ(解説省略)を合わせた中に①を入れ、軽く煮て、そのまま浸けおく。

レモンパウダー

①レモンを皮付きのまま半分に切る。120℃のオーブンで黒く炭化するまで焼く。

②①を食品乾燥器で水分を残さないようしっかりと乾かし、ミキサーで攪拌してパウダーにする。

仕上げ

①皿の中心にレモンパウダーを茶漉しでふるって、丸く敷き詰める。レモンのコンフィチュールを置き、豚スネのてびち風を盛って、豚皮を重ねる。

②①の上に豚肉のミヌダル風を盛り、食品乾燥器で乾かしたペンタスのドライフラワーを散らす。

③皿の端に黒ゴマペーストを丸くたらす。

蓬　ドーナッツ

（カラー22ページ）

材料(作りやすい分量)

ヨモギのドーナッツ

強力粉　70g
薄力粉　30g
グラニュー糖　15g
ドライイースト　15g
全卵　15g
牛乳　45g
塩　1g
ヨモギの葉のペースト*　30g
バター(常温にもどしたもの)　15g

*ヨモギの葉のペースト　ヨモギの葉をゆでてミキサーで攪拌し、ペースト状にしたもの

ニセアカシアとサワークリームのシート

サワークリーム　100g
ハチミツ(アカシア)　20g
ニセアカシアのリキュール*　10mℓ
カルヴァドス　10mℓ
エシャロット(みじん切り)　10g
塩　少量

*ニセアカシアのリキュール　ジンをベースにしてニセアカシアやヴァニラビーンズなどを漬け込んだもの

仕上げ

ニセアカシアのリキュール
キャヴィア　各適量

作り方

ヨモギのドーナッツ

①バター以外の材料を合わせ、均一に混ぜる。バターを加えて混ぜ、しっかりこねる。

②①を丸く成形し、温かいところで45分間発酵させる。

③②の生地をつぶしてガス抜きし、10gずつに分割して丸く成形する。10分間ほどやすませる。

④③を薄くのばし、直径6㎝のセルクルで

③ヨモギを茎と葉に分け、湯の入った鍋に茎を入れて15分間ゆでて取り出す。同じ鍋で葉を30秒間ゆでる。茎と葉とゆで汁を、ミキサーにかけて漉し、ヨモギソースとする。
④ソースポットに②を入れ、その上から③を少量流し入れる。
⑤④を少しゆすり、かけた時にマーブル状になるようにする。

カボスのゼリー

①カボスの果汁と凝固剤(ベジタブルゼラチン。スペイン·SOSA社製)を混ぜて、冷蔵庫で冷やし固める。
②①をミキサーで混ぜ、ゼリー状にする。

仕上げ

①ソテーしたキンジソウ(石川県・能登のNOTO高農園産)を皿の中央に敷く。その両側に焼きナスのピュレを置き、焼きナスのパウダーをナスのヘタの形にふる。
②①に生のキンジソウを置き、その上に、カボスのゼリーを点描する。アリッサムの花を添える。
③焼き上がったアラのセルアンクルートを客前で披露し、その場で生地を開いて②のソテーしたキンジソウの上にアラの身を置く。ソースを上から流しかける。

ノルマンディ産オマールブルーの「190℃キュイ」 石川県NOTO高農園の赤土野菜と共に

(カラー15ページ)

作り方

オマールの下処理

①鍋に湯を沸かし、オマール・ブルー(フランス・ノルマンディー産)の胴のみを50秒間ゆでる。殻をむいて、殻は取りおく。
②腕・爪の部分は68℃に熱した湯で15分間ゆでる。殻をむく。
③①と②のオマールの身に塩をふり、脱水シートで包んで冷蔵庫で2時間程度マリネする。腕と爪は、提供前に米油を敷いたフライパンでさっと炒める。

トマトソース

①プティ・トマト、スライスしたニンニク、タイムに塩とオリーブオイルをふり、140℃のオーブンで2~3時間加熱し、ドライトマトとする。
②①をミキサーにかけ、ペースト状にする。

野菜

①皮をむいたニンジンを適宜の大きさに切って下ゆでし、煮詰めたオレンジジュースでマリネする。
②ビーツを適宜の大きさに切ってゆでて、フランボワーズヴィネガーでマリネする。
③黒ダイコンを適宜の大きさに切ってゆでて、ブイヨン・ド・ヴォライユに浸ける。
④ダイコンを適宜の大きさに切って、2分間蒸す。塩、オリーブオイルをかける。
⑤生のダイコンを薄切りにしてコルネ状に成形する。
⑥紫ケールとケール、ラディッキオ(プレコーチェ種)、黄パプリカ、赤パプリカを適宜の大きさに切る。

仕上げ

①トマトソースを皿の中央に敷き、オマールの腕・爪の部分をその手前に置く。ソースのまわりに野菜を散らすように盛りつける。ディルの花を添えて提供する。
②透明の耐熱のクッキングシート(リケンファブロ社製のTSUTSUMU)の中に190℃に熱してある米油、取りおいたオマールの殻、スライスしたニンニクを入れる。シートの上部を縛る。
③190~200℃のオーブンに入れて温めておいた石の器の中に②を入れ、油の温度をキープする。
④③とオマールの胴の身をお客の前に持って行き、サービススタッフが③の油の中にオマールの胴の身を入れて4秒間揚げる。一度取り出し、再度油の中に入れて4秒間加熱する。
⑤④の油をきり、①の皿の中央に盛る。

ラカン産ピジョノー胸肉のロティ “シガー”の香り シュールージュとブルーベリー、ソースコニャック

(カラー16ページ)

作り方

ハトのロティ

①ハト(フランス・ラカン産)の頭と手羽、内臓をはずし、バトーの状態の胸肉と腿肉に切り分ける。腿肉、肝臓、心臓はテリーヌ用に取りおく。
②熱して米油をしいた鍋に皮目を下にした①の胸肉、ニンニク、タイム、ローズマリーを入れて、5分間程度焼く。10~15分間ねかせて余熱で火を入れる。ニンニク、タイム、ローズマリーは取りおく。

ガランティーヌ

①ハトのロティで取りおいた腿肉、肝臓、心臓と豚(キントア豚)の肩肉をスタンドミキサーでミンチにする。
②①をボウルに入れ、塩、全卵を加えてよく練る。
③②をラップ紙で包み、円柱状に成形する。冷蔵庫で2時間程度冷やす。
④③を専用の袋に入れて、真空にする。
⑤④を65℃の湯の中に入れ、芯温が60℃になるまで加熱する。粗熱をとる。
⑥⑤の袋とラップ紙をはずし、5㎜程度の厚さに切る。

紫キャベツのピュレ

紫キャベツを湯通しし、ミルティーユヴィネガー*とともにミキサーに入れてまわし、ピュレ状にする。

*ミルティーユヴィネガー　ブルーベリーで造られたヴィネガー

仕上げ

①皿の中央に紫キャベツのピュレを敷き、その上にガランティーヌを置く。まわりにブルーベリーと赤ミズナ、ミニオゼイユを添える。
②皿に、取りおいたタイム、ローズマリー、ニンニクを敷く。その上にハトのロティを置く。
③シガーに火をつけ、②に置いてガラス製のクロッシュを被せ、シガーの香りを3分間程度、肉にまとわせる。
④①と③を客席に持っていき、目の前で蓋を開けて披露する。ハトのロティを①のガランティーヌの上に置く。
⑤コニャック風味のジュ・ド・ピジョン(解説省略)を上からまわしかける。

③②にサケ節でとっただし(解説省略)を注ぎ、バターを加えてリゾット状に炊く。
④器に③のリゾットと①のウニを盛り、2色の矢車菊を添える。

仕上げ

①皿盛り用の器にパセリのソースを敷く。塩水で色鮮やかにブランシールしたオカワカメでバラの花を模し、リベーシュ*、オカヒジキ、ビオラ、肝のエッセンスの泡などとともに添える。
②土鍋蒸しアワビと昆布だし、①の器、蝦夷バフンウニのリゾット、ソースポットに入れたボタンエビのジュを客前に供する。客前で土鍋の蓋を開けて昆布だしを注ぎ、再度蓋をして30秒間おき、香りをアワビに移す。
③トングで①の器にアワビを盛り、ボタンエビのジュを上から注ぐ。
④①の器に、蝦夷バフンウニのリゾットを入れながら食べるようすすめる。

*リベーシュ　セリ科のハーブで、ロベージ、ラビッジなどとも呼ばれる

仔羊／分離と凝固／マキリ

(カラー13ページ)

作り方

仔羊の薪焼き

①シラカバの薪を燃やし、熾火をこしらえておく。
②仔羊(北海道・白糠産。16ヵ月齢のサフォーク種)の鞍下肉を適宜の塊に切り分ける。脂身の表面に格子状に切り目を入れて、薪窯の焼き台に移した熾火でロゼに焼き上げる。この時、脂が落ちて炎が立たないように注意する。提供前まで温かい場所でやすませておく。

フレッシュチーズ

①牛乳800ccに生クリーム(乳脂肪分42%)200cc、塩5gを混ぜてから、中火にかける。90℃まで温度を上げ、表面に膜が張って吹きこぼれそうな状態になったらハーブヴィネガー(解説省略)60ccをまわしかけて火を止め、かき混ぜずに20分間静置する。
②分離しているのを確認し、レードルで静かにすくって、シノワにキッチンペーパーを敷いたものに入れる。半日冷蔵庫に入れて水気をきる。

札幌黄タマネギ

タマネギ(札幌黄)をアルミ箔できっちり包んで空気を遮断し、熾火に入れて外側が炭化するまで焼く。

黒ニンニクのピュレ

黒ニンニクにE.V.オリーブオイルを加えてミキサーでまわし、ピュレにする。

アイヌネギのレドプール

①春に採れた行者ニンニク(アイヌネギ)を生のままE.V.オリーブオイルに漬けて保存しておく。
②①をハチミツとハーブヴィネガーとともにミキサーでまわし、ピュレにする。

シケレペの泡

①乾燥したキハダの実*をウォッカとともにミキサーにかけ、シケレペの香りを浸出させる。
②①を機械にかけてクリアにし、レシチンを加えて、エアポンプで泡状にする。

*キハダの実　ミカン科キハダ属の落葉高木の実で、サンショウや柑橘類に似た風味を持つ。アイヌ語でシケレペ

仕上げ

①木のプレートに仔羊の薪焼き、塩を盛りつける。
②フレッシュチーズを置いてシケレペの泡をのせ、アイヌネギのレドプールをたらす。黒ニンニクのピュレを添え、札幌黄タマネギの内側のとろりとした部分を盛って、外側の炭化した部分をパウダーにしてふる。乾燥させたキハダの実を飾る。
③マキリ*をテーブルナイフ代わりに使って食べてもらう。

*マキリ　アイヌの人々が生活必需品として常に携帯していた小刀

宮崎慎太郎
ザ・リッツ・カールトン東京 アジュール フォーティーファイブ

よもぎを練りこんで「セルアンクルート」にした萩産"アラ" 焼きナスと金時草、ソースマルブレ

(カラー14ページ)

作り方

塩とヨモギの生地

①ヨモギをみじん切りにする。
②①と塩、薄力粉、水をボウルに入れ、ひとまとまりになるまで練る。
③②をのし台にのせ、均質でなめらかになるまでさらにしっかりと練り、ラップ紙に包んで冷蔵庫で2時間以上やすませる。

アラのセルアンクルート

①アラ(山口県・萩産)のウロコを引いて三枚におろす。少量の塩をふり、一晩おいて余計な水分を抜く。水分をふき取って1人分のフィレにする。
②水に浸けてもどした昆布で①を巻き付け、その上から塩とヨモギの生地で包む。
③②を260℃のオーブンで6分間加熱する。
④塩とヨモギの生地を切って開き、蒸気を抜く。生地を閉じて元の状態に戻す。

焼きナスのピュレ

①ナスを皮ごとこんがりとするまで直火で焼く。黒く焼けた外側の部分は取りおく。
②①の中身を塩、ブイヨン・ド・ヴォライユ(解説省略)と合わせて煮詰める。
③②にペドロヒメネスヴィネガー*を加えて、ミキサーにかけピュレ状にする。

*ペドロヒメネスヴィネガー　シェリー(ペドロ・ヒメネス)から造られたヴィネガー。バルサミコよりもコクがある

焼きナスのパウダー

取りおいたナスの外側の部分とパン粉をミキサーでまわし、粉末状にする。

ソース

①ノイリー・プラットと白ワインを煮詰め、フュメ・ド・ポワソン(解説省略)を加えてさらに煮詰める。
②①にバターと生クリーム、塩を加えて調味し、ベルモットソースとする。

フランス料理

石井 誠
ル・ミュゼ

描かれたもの／鮎のモザイク

（カラー11ページ）

作り方

鮎のベニェ

①アユ(北海道・上ノ国町の天の川産)に金串を打ち、塩をふって味を決め、150℃のオーブンで20分間乾燥焼きする。

②①の金串を抜き、ベニェ生地*をまとわせて、180℃のE.V.オリーブオイルで5分間ほど揚げる。

*ベニェ生地　薄力粉(北海道産)にコーンスターチ少量を加えて水で溶き、マヨネーズとサラダ油を混ぜたもの

鮎のビスク

①アユを丸ごと5〜6尾ざく切りにし、みじん切りにしたニンニクとエシャロットとともに水分をとばしながらE.V.オリーブオイルで炒める。日本酒でデグラッセする。

②鍋にコンソメ・ド・ヴォライユ(解説省略)と昆布だし*を入れ、アクは引かずに、沸く寸前の温度を保ち約5分間加熱する。

③②の中身を丸ごとミキサーにかけ、漉す。

*昆布だし　北海道・羊蹄山の伏流水1ℓに、同・熊石産のフルール・ド・セルを塩分濃度0.8%になるよう加え、同・香深産の熟成昆布45gを入れて、2日間冷蔵庫で水出しし、漉したもの。店で使用するだし類は基本的に塩分濃度0.8%にととのえている

赤パプリカのソース

赤パプリカの皮をバーナーで焼き焦がしてむき、高速のミキサーにかける。

トマトのシート

①トマトの皮をバーナーで焼き焦がしてむき、スロージューサーでクーリ状にする。

②①に凝固剤(ベジタブルゼラチン。スペイン・SOSA社製)を加えてバットに厚さ2㎜に流し、シート状に冷やし固める。

キュウリのコンカッセ

①シブレットとE.V.オリーブオイルをミキサーにかけて漉す。

②キュウリ(黒さんご)の皮をむいて2.5㎜角に切り、①のオイルをからめる。

ヌイユ

①強力粉(北海道産キタノカオリ)500g、全卵4個、卵黄2個、E.V.オリーブオイル5g、塩2gを合わせて練る。

②①を専用の袋に入れて真空にかけ、一晩冷蔵庫でやすませる。パスタマシンでのばし、麺状にカットする。

③②を塩湯でゆでる。

仕上げ

①25㎝角の皿の右側にヌイユを盛りつけ、昆布だしでのばした抹茶を添えて、鮎のベニェを置く。店の庭で摘んだ木ノ芽、ナスタチウム(北海道・稚内のベビーリーフ農園ルァラルコア産)を散らす。

②鮎のビスクを温めてヌイユにからめる。赤パプリカのソースを左上に入れ、トマトのシートを四角に切って皿の中央に置く。キュウリのコンカッセをその手前のくぼみに入れ、キュウリの上にオランダワレモコウを飾る。オカヒジキの素揚げ(解説省略)をのせる。

香り／蝦夷アワビ／蝦夷バフンウニ／薔薇とハーブ

（カラー12ページ）

作り方

土鍋蒸しアワビ

①活けのエゾアワビ(130〜150g)を殻付きのまま、歯ブラシで表面の黒い部分のぬめりと汚れを取る。

②殻を上にした状態でバットに並べ、ラップ紙をかけて、80℃・湿度100%のスチームコンベクションオーブンでアワビの重量に合わせて13〜15分間加熱する。

③土鍋に石を敷き詰めてオイスターリーフの葉と花を飾り、②のアワビの殻と身、昆布を入れた鉄器をのせて、土鍋に蓋をする。アワビの肝は取りおく。

肝のエッセンスの泡

①取りおいたアワビの肝を水、日本酒、ショウガと一緒に炊き、火が入ったらショウガ以外をミキサーにかけて漉す。

②①を鍋に入れて昆布だしと卵黄を加え、沸かさない程度に加熱する。コブミカンの葉とカイエンヌペッパーを加え、アンフュゼし、香りが移ったらコブミカンの葉を除く。

③鍋の中身の重量の10%のバターを加え、ハンドミキサーで泡状にする。

ボタンエビのジュ

①ボタンエビの殻を炒め、E.V.オリーブオイル、適宜に切ったニンニクを加えてさらに炒めて、水と白ワイン、カイエンヌペッパー、適宜に切ったトマト少量を加える。40分間程度加熱し、シノワで漉す。

②①に増粘剤(キサンタンガム)を加えてゆるくつなぐ。

パセリのソース

パセリを少量の重曹と塩を入れた湯にさっと通して氷で冷やし、色止めする。昆布だしとともにミキサーにかける。

蝦夷バフンウニのリゾット

①塩水エゾバフンウニ(北海道・礼文産)の水分をきる。

②同量の米(北海道産おぼろづき)と大麦を水でやや硬めに炊く。

令和二年九月一日（毎月一回一日発行）第五十五巻九号

月刊 専門料理 九月号

発行所 株式会社 柴田書店

〒113-8477 東京都文京区湯島三-二六-九 振替〇〇一八〇-二-四五一一五

印刷所 大日本印刷株式会社

雑誌 03405−9

4910034050901
01500

定価：本体1.500円＋税